Mode d'emploi
Machine à café automatique

Veuillez lire attentivement le mode d’emploi avant le montage, l’installation et la mise en service de votre appareil. Vous éviterez ainsi de vous blesser et d'endommager l’appareil.

fr - BE

M.-Nr. 10 022 700

Emballage de transport et élimination

Emballage de transport

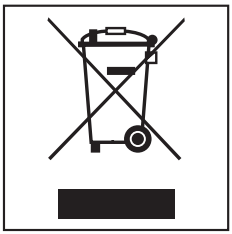
L'emballage protège la machine à café automatique durant le transport.

Conservez le carton d'origine et les pièces en polystyrène afin de pouvoir transporter l'appareil en toute sécurité à l'avenir.

Par ailleurs, l'emballage d'origine doit être conservé en cas d'entretien. Vous pourrez ainsi envoyer la machine à café automatique en toute sécurité au service après-vente Miele.

Élimination de l'ancien appareil

Les anciens appareils électriques et électroniques contiennent souvent encore des matériaux recyclables. Ils contiennent également des matériaux nocifs, nécessaires au bon fonctionnement et à la sécurité de l'appareil. Ces matériaux peuvent être dangereux pour les hommes et l'environnement s'ils restent dans la collecte de déchets ou s'ils sont mal manipulés. Ne jetez par conséquent en aucun cas votre appareil avec les déchets.



Lors de l'achat de votre nouvel appareil, vous avez payé une contribution. Elle servira intégralement au futur recyclage de cet appareil, qui contiendra encore des matériaux utiles. Son recyclage permettra de réduire le gaspillage et la pollution. Si vous avez des questions à propos de l'élimination de votre ancien appareil, veuillez prendre contact avec le commerçant qui vous l'a vendu ou la société Recupel au 02/ 706 86 18 (site Web : www.recupel.be) ou encore votre administration communale si vous apportez votre ancien appareil à un parc à conteneurs.

Veillez aussi à ce que l'appareil reste hors de portée des enfants jusqu'à ce qu'il soit évacué.

Table des matières

Emballage de transport et élimination 2
Consignes de sécurité et mises en garde 6
Description de l'appareil 15
Panneau de commande et écran 16
Accessoires 17
Première mise en service 18
Avant la première utilisation 18
Première mise sous tension 18
Dureté de l'eau 19
Commande 20
Approvisionnement de la machine en eau 21
Approvisionnement de la machine en grains de café 22
Mise en marche et arrêt 23
Chauffe-tasse 24
Réglage de la buse d'écoulement centrale 25
Préparation de boissons 26
Spécialités de café 26
Deux doses 27
Interruption de la préparation 27
Préparer un café avec du café moulu 28
Remplissage du compartiment de café moulu 28
Préparation de spécialités de café à partir de café moulu 29
Boissons à base de lait 29
Préparation d'eau chaude 32
Préparation de boissons à l'aide d'un profil 32
Un plaisir café selon vos goûts 33
Degré de mouture 33
Afficher et modifier les paramètres d'une seule boisson 34
Quantité de mouture 34
Température de percolation 35
Préinfusion 35
Quantité de boisson 36
Modification de la quantité de boisson pendant la préparation 36
Sélection et modification de la quantité de boisson dans le menu " Paramètres " 38
Modification de la quantité de boisson pour différents profils 38

Table des matières

Profils 39
Ouvrir le menu "Profils" 39
Création d'un profil 39
Sélection d'un profil 40
Modification du nom d'un profil 40
Suppression d'un profil 40
Changement de profil 41
Réglages 42
Sélection du menu « Réglages » 42
Modification et enregistrement des réglages 42
Tableau des réglages possibles 43
Langue 44
Heure 44
Timer 44
Mode éco 45
Éclairage 45
Info (affichage des informations) 46
Verrouillage de la machine à café automatique (sécurité enfants) 46
Dureté de l'eau 46
Luminosité de l'affichage 46
Volume 46
Chauffe-tasse 46
Réglage usine 47
Mode expo (revendeur) 47
Nettoyage et entretien 48
Tableau d'entretien 48
Rinçage de l'appareil 49
Conduits de lait 50
Distribution centrale avec Cappuccinatore intégré 52
Réservoir à lait 53
Réservoir à eau 54
Plaque d'égouttage 54
Bac d'égouttage et bac à marc de café 55
Réservoir à grains et réservoir à mouture 56
Unité de percolation 56
Retrait et rinçage manuel de l'unité de percolation 56
Dégraissage de l'unité de percolation 58
Carrosserie 59

Table des matières

Détartrage de l'appareil 60
Que faire si… 62
Transport 74
Évacuation de la vapeur du système ; 74
Emballage 74
Service après-vente et garantie 75
Économie d'énergie 76
Raccordement électrique 77
Installation de l'appareil 78
Dimensions de l'appareil 79
Caractéristiques techniques 80
Coordonnées 83

Consignes de sécurité et mises en garde

Cette machine à café automatique répond aux réglementations de sécurité en vigueur. Une utilisation inappropriée est néanmoins susceptible d'occasionner des dommages corporels et matériels.

Lisez attentivement cette notice avant de mettre votre machine à café automatique en service. Elle contient des informations importantes sur le montage, la sécurité, l'utilisation et l'entretien de votre appareil. Respectez ces consignes pour votre protection et vous éviterez d'endommager votre appareil.
Miele ne peut être tenu pour responsable des dommages liés au non-respect des présentes prescriptions de sécurité.

Veuillez conserver ce document à disposition et le remettre au futur propriétaire en cas de cession de votre appareil.

Utilisation conforme

▶ Cette machine à café est destinée à être utilisée dans le cadre domestique ou dans des conditions d'installation semblables au cadre domestique, notamment dans les situations suivantes :

– magasins, bureaux et autres environnements de travail,

– propriétés agricoles,

– une machine à café automatique utilisée par les clients dans les hôtels, les motels, les chambres d'hôtes et autres logements de ce type.

▶ La machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation à l'extérieur.

▶ Utilisez cet appareil exclusivement dans un cadre domestique pour préparer des boissons à base de café (expresso, cappuccino, latte macchiato, etc.).
Tout autre type d'utilisation est interdit.

▶ Les personnes qui en raison de déficiences physiques, sensorielles ou mentales, de leur manque d'expérience ou de leur ignorance, ne sont pas aptes à utiliser cet appareil en toute sécurité doivent impérativement être surveillées pendant qu'elles l'utilisent. Ces personnes peuvent uniquement utiliser la machine à café automatique sans surveillance si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'elles sachent l'utiliser en toute sécurité. Ils doivent être en mesure d'appréhender et de comprendre les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

Si vous avez des enfants

⚠ Risque de brûlures et d'ébouillantage au niveau des distributions !
La peau des enfants est plus sensible aux températures élevées que celle des adultes.
Empêchez les enfants de toucher des parties brûlantes de la machine à café ou de mettre des parties du corps sous les distributions.

▶ Installez la machine à café automatique hors de portée des enfants.

▶ Veuillez éloigner les enfants âgés de moins de 8 ans de la machine à café automatique et du câble de raccordement au réseau.

▶ Les enfants âgés de 8 ans et plus sont uniquement autorisés à utiliser la machine à café automatique si vous leur en avez expliqué le fonctionnement de sorte qu'ils sachent l'employer en toute sécurité.
Vérifiez qu'ils ont compris les risques encourus en cas de mauvaise manipulation.

▶ Les enfants âgés de 8 ans ou plus ne sont pas autorisés à nettoyer la machine à café automatique sans surveillance.

▶ Surveillez les enfants se trouvant à proximité de la machine à café automatique. Ne les laissez pas jouer avec l'appareil.

▶ L'espresso et le café ne sont pas des boissons destinées aux enfants.

▶ Risque d’asphyxie !
En jouant, les enfants peuvent s'envelopper dans les emballages (par exemple, les films en plastique) ou les enfiler sur la tête et s'asphyxier. Tenez les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.

Sécurité technique

▶ N'utilisez jamais votre machine à café automatique si cette dernière est endommagée : elle représente un danger potentiel pour votre sécurité. Vérifiez que votre appareil ne présente aucun dommage apparent avant de la monter. Ne faites jamais fonctionner une machine à café défectueuse.

▶ Avant de brancher l'appareil, comparez les données de raccordement de la plaque signalétique (tension et fréquence) avec celles du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter d'endommager la machine à café. Interrogez un électricien en cas de doute.

▶ La sécurité électrique de la machine à café automatique n'est garantie que si l'appareil est raccordé à une prise de terre réglementaire. Cette condition de sécurité de base doit être remplie. En cas de doute, faites vérifier l'installation électrique par un électricien.

▶ Le fonctionnement fiable et en toute sécurité de la machine à café est uniquement garanti lorsque cette dernière est raccordée au réseau électrique public.

▶ N'utilisez pas les rallonges ou multiprises pour brancher votre appareil : elles représentent un danger potentiel (risque d'incendie). Ne branchez pas la machine à café avec une prise multiple ou une rallonge.

▶ Débranchez tout de suite la fiche électrique si vous constatez des dégâts ou une odeur de brûlé, par exemple.

▶ Veillez à ne pas coincer le câble d'alimentation électrique et à ne pas le faire passer sur des bords acérés.

▶ Veillez à ce que le cordon d'alimentation électrique soit bien rangé, faute de quoi vous risquez de trébucher et d'endommager la machine à café.

▶ Cette machine à café automatique n'est pas destinée à une utilisation dans un emplacement mobile (par exemple, sur un bateau).

▶ N'utilisez la machine à café que si la température ambiante se situe entre +10 °C et +38 °C.

▶ Risque de surchauffe ! Veillez à ce que la machine à café soit suffisamment ventilée. Ne recouvrez pas la machine à café avec un chiffon ou autre textile pendant son fonctionnement.

▶ Si vous avez installé la machine à café automatique dans un meuble de cuisine fermé, utilisez-la uniquement lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne refermez la porte qu'une fois la machine à café éteinte.

▶ Protégez la machine à café automatique contre l'eau et les éclaboussures. Ne plongez jamais la machine à café dans l'eau.

▶ Seul un spécialiste agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques, raccordement compris. Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

▶ Vous perdez le bénéfice de la garantie si les interventions sur la machine à café automatique ne sont pas exécutées par un service après-vente agréé par Miele.

▶ Seule l'utilisation de pièces de rechange d'origine permet à Miele de garantir la satisfaction aux exigences de sécurité. Les pièces défectueuses doivent uniquement être remplacées que par de telles pièces.

▶ Lors des travaux de réparation de la machine à café automatique, l'appareil doit impérativement être déconnecté du réseau électrique.
La machine à café automatique est débranchée du réseau électrique si et seulement si :

– la prise de l'appareil est débranchée.
  Tirez sur la fiche et non sur le cordon d'alimentation.
– les fusibles de l'installation électrique sont hors circuit.
– les fusibles à vis de l'installation électrique sont totalement dévissés.

▶ En cas d'absence prolongée, éteignez la machine à café automatique à l'aide de l'interrupteur.

▶ N'utilisez que des accessoires d'origine Miele. Lorsque d'autres accessoires sont utilisés, les droits conférés par la garantie et/ou la responsabilité du fait du produit ne peuvent plus être invoqués.

Utilisation appropriée

⚠ Risque de brûlure au niveau des distributions !
Les liquides et la vapeur qui en sortent sont très chauds.

▶ Attention :

– Veillez à ne pas exposer des parties du corps sous les sorties lors de la distribution de liquides chauds ou de vapeur.
– Ne touchez pas les pièces chaudes.
– Des liquides ou de la vapeur bouillants peuvent gicler des buses. Veillez donc à ce que la distribution centrale soit propre et installée correctement.
– L'eau contenue dans le bac d'égouttage peut également être très chaude. Videz le bac d'égouttage avec prudence.

▶ Avant toute première utilisation, nettoyez soigneusement la machine à café automatique (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).

▶ Afin de prévenir tout dommage sur votre appareil, respectez les instructions suivantes concernant l'eau utilisée :

– Ne remplissez le réservoir à eau qu'avec de l'eau potable, froide et limpide. L'eau chaude, l'eau bouillante ou tout autre liquide risque d'endommager votre machine à café.
– Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.
– N'utilisez pas d'eau minérale. Elle entartrerait et endommagerait la machine à café automatique.
– N'utilisez pas d'eau provenant d'une installation d'osmose inversée.

▶ Remplissez exclusivement le réservoir de grains de café torréfiés. Ne versez pas de grains de café traités avec des additifs ni de café moulu dans le réservoir de grains.

▶ N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une certaine humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

▶ N'utilisez pas de grains de café pré-traités avec du sucre, du caramel, etc., ni de liquides contenant du sucre avec la machine à café automatique. Le sucre endommage la machine à café.

▶ N'introduisez que du café moulu ou une pastille de nettoyage pour le dégraissage de l'unité de percolation dans le compartiment à café moulu. Les pastilles de nettoyage permettent de dégraisser l'unité de percolation de la machine à café.

▶ N'utilisez jamais de café moulu caramélisé. Le sucre qu'il contient colle et bouche l'unité de percolation de la machine à café. La pastille nettoyante pour dégraisser le percolateur ne dissout pas ces résidus sur les parois du logement.

▶ N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent la conduite de lait.

▶ Si vous utilisez du lait d'origine animale, prenez exclusivement du lait pasteurisé.

▶ Ne placez pas de mélanges alcoolisés inflammables sous la buse de distribution centrale. Les composants en plastique de la machine à café automatique risqueraient de prendre feu et de fondre.

▶ Ne placez pas de flammes, par exemple une bougie, sur ou à côté de la machine à café automatique. La machine à café automatique risquerait de prendre feu et les flammes pourraient se propager.

▶ Pour nettoyer la machine à café automatique, respectez les consignes suivantes :

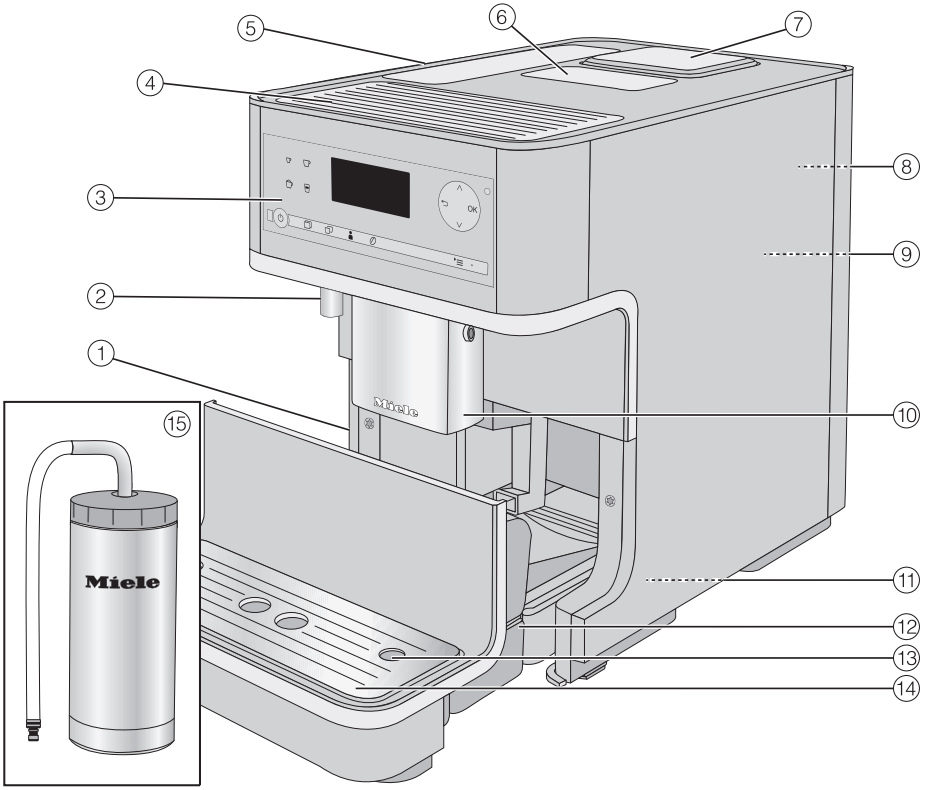
– Avant le nettoyage de la machine à café automatique, mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur.
– Nettoyez quotidiennement la machine à café automatique et son réservoir à lait (voir chapitre « Nettoyage et entretien »).
– Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces par lesquelles passe le lait.
  Le lait contient naturellement des germes qui prolifèrent en cas de nettoyage insuffisant. Les dépôts éventuels présents dans la machine à café peuvent nuire à la santé.
– N'utilisez jamais de nettoyeur vapeur. La vapeur peut humidifier les pièces sous tension et provoquer un court-circuit.

▶ Détartrez la machine à café régulièrement en fonction de la dureté de l'eau. Plus votre eau est calcaire, plus vous devez détartrer souvent. Miele ne peut être tenu responsable des dommages résultant d'un manque de détartrage, d'un mauvais détartrant ou d'une concentration non conforme.

▶ Dégraissez régulièrement l'unité de percolation à l'aide de pastilles de nettoyage. L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé.

▶ Le marc doit être jeté dans la poubelle réservée aux déchets organiques ou sur un compost et non évacué dans l'évier, faute de quoi vous risquez de boucher ce dernier.

▶ N'utilisez jamais la machine à café automatique pour nettoyer des objets.



① Interrupteur (en bas à gauche)

② Distribution d'eau chaude

③ Panneau de commande et écran

④ Chauffe-tasse*

⑤ Réservoir à eau

⑥ Compartiment à café moulu

⑦ Réservoir à grains

⑧ Réglage de la finesse de mouture (derrière la trappe d'accès)

⑨ Unité de percolation (derrière la trappe d'accès)

* CM 6310

⑩ Distribution centrale avec Cappuccinatore intégré

⑪ Position d'attente du conduit de lait (derrière la trappe d'accès)

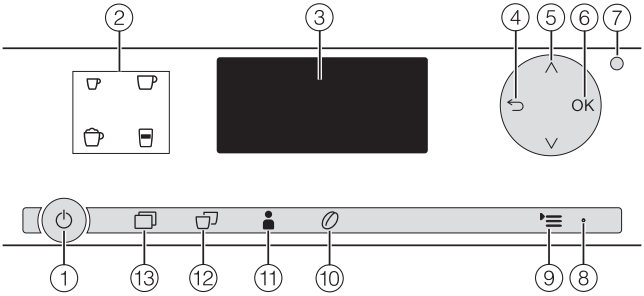
⑫ Bac d'égouttage à couvercle et bac à marc de café

⑬ Support pour conduit de lait

⑭ Support de la plaque d'égouttage et du bac d'égouttage

⑮ Récipient à lait en acier inoxydable

Panneau de commande et écran



①	Touche Marche/Arrêt ⏻	Mise en marche et arrêt
②	Touches des boissons	Préparations : Espresso Café Cappuccino Latte macchiato
③	Écran	Affichage d'informations concernant l'action en cours ou l'état actuel de l'appareil
④	« Retour » ⮌	Retour au niveau de menu supérieur, annulation d'une action non souhaitée
⑤	Touches fléchées ∧ ∨	Affichage d'autres possibilités de sélection sur l'écran et sélection d'une option
⑥	OK	Confirmation des messages qui apparaissent à l'écran et enregistrement des réglages
⑦	Interface optique	(réservée au service après-vente Miele)
⑧	LED	à lumière pulsée, appareil activé et écran éteint
⑨	Réglages ‣≡	Afficher et modifier les réglages
⑩	Paramètres ⌀	Modifier les réglages de préparation des boissons
⑪	Profils	Créer et administrer les profils
⑫	Deux doses	Préparation de deux portions d'une boisson
⑬	Autres programmes	autres boissons : ristretto, café allongé, caffè latte, lait chaud, mousse de lait et eau chaude* Programmes d'entretien

* CM 6310

Accessoires fournis

- **Cuillère à café**
  pour doser le café moulu
- **Récipient à lait avec couvercle**
  pour la conservation et la préparation du lait
- **Fermoir compact**
  Bouchon permettant de fermer le réservoir à lait pour une conservation dans le réfrigérateur
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le système de distribution du lait
  (kit de départ)
- **2 récipients d'entretien** (grand, petit)
  pour le nettoyage et l'entretien
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
  (kit de départ)
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
  (kit de départ)
- **Bande de test**
  pour déterminer la dureté de l'eau
- **Brosse de nettoyage**
  pour nettoyer les conduits de lait
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale
- **Cache de la jonction au système de distribution centrale**
- **Raccord d'angle pour les conduits de lait**

Accessoires en option

La gamme de produits Miele comprend des accessoires, ainsi que des produits de nettoyage et d'entretien adaptés à la machine à café automatique.

- **Chiffon en microfibres**
  pour enlever les traces de doigt et les salissures légères
- **Récipient à lait avec couvercle**
  pour la conservation et la préparation du lait
- **Nettoyant pour conduits de lait**
  pour nettoyer le système de distribution du lait
- **Pastilles de détartrage**
  pour détartrer les conduites d'eau
- **Pastilles de nettoyage**
  pour dégraisser l'unité de percolation
- **Graisse de silicone**
  pour graisser le cache au niveau de la jonction au système de distribution centrale

Vous pouvez commander ces produits et accessoires en ligne, auprès du service après-vente Miele ou chez votre revendeur Miele.

www.miele-shop.com

Avant d'utiliser la machine à café automatique pour la première fois, lisez attentivement le mode d'emploi, et familiarisez-vous avec l'appareil et son système de commande.

Avant la première utilisation

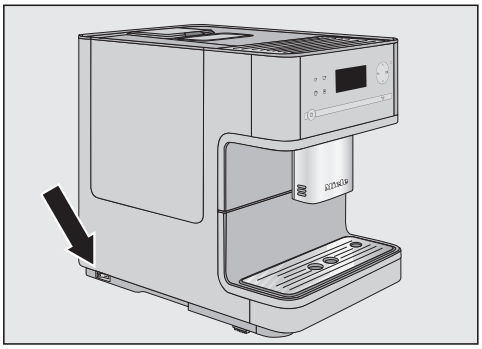
- Installez la machine à café automatique et retirez les éventuels films de protection (voir chapitre " Installation de l'appareil ").

Nettoyez soigneusement l'appareil (voir chapitre " Nettoyage et entretien ") avant de la remplir d'eau et de café en grains.

- Branchez la fiche d'alimentation électrique de la machine à café automatique (voir chapitre " Raccordement électrique ").

Première mise sous tension

L'interrupteur situé sur le côté gauche de la machine à café est positionné sur " I ".



Dès que la machine à café automatique est raccordée au réseau, le message " Miele - Willkommen " s'affiche à l'écran.

Langue

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la langue souhaitée s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le pays souhaité s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Heure

- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le chiffre des heures correspondant apparaisse.
  Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que le chiffre des minutes correspondant s'affiche.
  Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Le message " Première mise en service effectuée avec succès " s'affiche à l'écran.

Le message " Remplir le réservoir à eau et le remettre en place " s'affiche.

- Versez de l'eau potable froide et fraîche dans le réservoir à eau.

Conseil : suivez les étapes suivantes du mode d'emploi pour régler l'appareil en fonction de vos préférences et apprendre à connaître son fonctionnement.

Dureté de l’eau

La dureté de l'eau reflète la quantité de calcaire en solution dans l'eau. Plus la teneur en calcaire est importante, plus l’eau est dite dure. Plus l'eau est dure, plus l'appareil nécessitera des détartrages fréquents.

La machine à café automatique mesure la quantité d'eau et de vapeur utilisée. Le nombre de boissons que vous pouvez préparer avant de devoir détartrer l'appareil dépend de la dureté de l'eau définie.

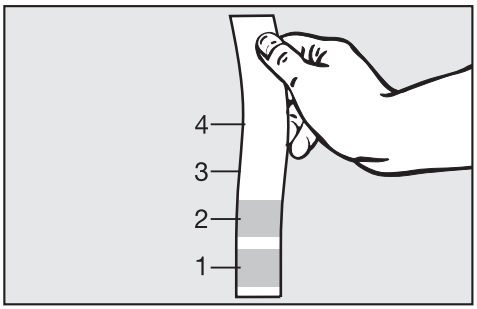
Réglez la machine à café automatique en fonction de la dureté de l'eau locale afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et d'éviter tout dommage. De cette manière, le message vous invitant à effectuer un détartrage s'affichera au moment opportun.

La machine propose quatre degrés de dureté :

Dureté de l’eau	Plage de dureté du service des eaux	Réglage (niveau de dureté)
0 - 8,4 °dH (0 - 1,5 mmol/l)	Douce	Douce 1
8,4 - 14 °dH (1,5 - 2,5 mmol/l)	Moyenne	Moyenne 2
14 - 21 °dH (2,5 - 3,7 mmol/l)	Dure	Dure 3
plus de 21 °dH (Plus de 3,7 mmol/l)	Dure	Très dure 4

Détermination de la dureté de l'eau

Vous pouvez déterminer vous-même la dureté de l'eau locale à l'aide de la bande de test fournie. Sinon, le service des eaux vous indiquera la dureté de l'eau locale.



- Plongez la bande de test dans l'eau pendant environ 1 seconde. Séchez-la en la secouant. Vous pouvez lire le résultat au bout d’1 minute environ.

Vous pouvez désormais régler le degré de dureté de la machine à café automatique.

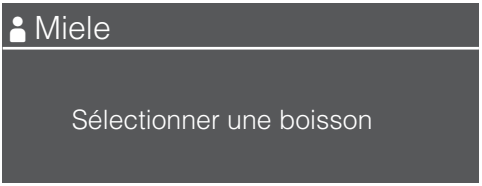
Réglage de la dureté de l’eau

- Effleurez le symbole ‣≡.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que " Dureté eau " s'affiche en surbrillance. Effleurez la touche OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que la dureté de l'eau souhaitée se mette en surbrillance. Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Vous pouvez commander la machine à café automatique en effleurant du doigt les touches sensitives correspondantes.

Vous avez sélectionné le menu des boissons. L'écran affiche le message suivant :



Pour préparer une boisson au café, effleurez l'une des touches des boissons.

Vous trouverez d'autres choix de boissons dans le menu " Autres programmes ⊐.

Sélection d'un menu et navigation au sein d'un menu

Pour accéder à un menu, effleurez la touche correspondante. Chaque menu vous permet de démarrer des actions ou de modifier des réglages.

Un tiret sur la droite de l'écran indique qu'il existe d'autres options ou que du texte supplémentaire suit. Vous pouvez afficher ces éléments à l'aide des touches fléchées.

La coche ✓ vous indique le réglage actuellement sélectionné.

Pour sélectionner une option,

- effleurez les touches fléchées ∨ et ∧ , jusqu'à ce que votre choix s'affiche en surbrillance.

Pour confirmer la sélection,

- effleurez la touche OK.

Retour au menu supérieur ou annulation d'une action

Pour quitter le niveau de menu actuel,

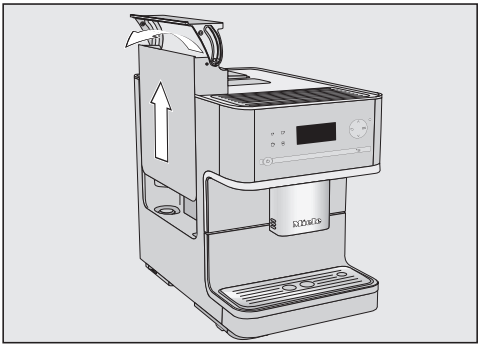
- effleurez la touche ⮌.

Pour obtenir un bon expresso ou un bon café, la qualité de l'eau est aussi importante que celle des grains de café utilisés.

Attention ! Il existe un risque d'infection par des bactéries.
Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de bactéries.

L'eau bouillante ou chaude ou tout autre liquide risquerait d'endommager la machine à café automatique.

N'utilisez pas d'eau minérale pour remplir le réservoir à eau. Elle entartrerait et endommagerait la machine à café automatique.



- Appuyez sur le côté droite du couvercle.
- Sortez le réservoir à eau par le couvercle en le tirant vers le haut.
- Remplissez le réservoir d'eau potable froide et fraîche jusqu'au repère " Max ".
- Remettez le réservoir à eau en place.

Conseil : Si la position du réservoir à eau est trop haute ou légèrement inclinée, vérifiez que la surface inférieure du réservoir à eau ne soit pas encrassée. La soupape de sortie pourrait dans ce cas perdre de son étanchéité. Si nécessaire, nettoyez la surface inférieure du réservoir à eau.

Approvisionnement de la machine en grains de café

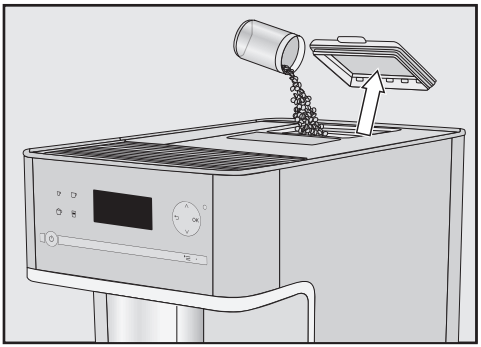
Vous pouvez préparer du café ou de l'expresso à l'aide de grains de café torréfiés, que la machine à café automatique moud pour chaque dose. Pour ce faire, versez des grains de café dans le réservoir prévu à cet effet.

Vous pouvez aussi préparer des boissons au café à base de café moulu (voir " Préparation de spécialités de café à partir de café moulu ").

Attention ! Risque d'endommagement du moulin à café !
Remplissez exclusivement le réservoir à grains de café torréfiés pour préparer du café ou de l'expresso. Ne versez jamais de café moulu dans le réservoir à grains.

Attention ! Le sucre endommage la machine à café !
Ne versez pas de grains de café enrobés de sucre ou de caramel ni de liquides sucrés dans le réservoir à grains.
N'utilisez jamais de café vert (grains de café vert, non torréfiés) ou de mélanges de café qui contiennent du café vert. Les grains de café vert sont très durs et contiennent encore une humidité résiduelle. Le degré de mouture de la machine à café peut déjà être endommagé lors de la première mouture.

Conseil : Vous pouvez moudre le café vert à l'aide d'un moulin pour grains et noix. Ces moulins disposent en règle générale d'un couteau en acier inoxydable rotatif.
Remplissez ensuite le café vert moulu **par portions** dans le compartiment de café moulu et préparez le café souhaité (voir : "Préparer un café avec du café moulu").



- Enlevez le couvercle du réservoir à grains.
- Versez des grains de café frais dans le réservoir à grains.
- Remettez le couvercle en place.

Conseil : N'ajoutez pas plus de grains de café que vous n'en utilisez pour préparer des boissons pendant quelques jours. Le café perd de son arôme au contact de l'air.

Mise en marche

L'interrupteur situé sur le côté gauche de la machine à café est positionné sur " I ".

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

L'appareil chauffe et rince les conduites. De l'eau chaude s'écoule de la buse d'écoulement centrale.

Si la température de la machine est supérieure à 60 °C, le rinçage n'est pas effectué.

Vous pouvez préparer des boissons lorsque le message " Sélectionner une boisson " s'affiche.

Si aucune touche n'est effleurée et qu'aucun programme d'entretien n'est réalisé, l'écran s'éteint après environ 7 minutes afin d'économiser de l'énergie.
La DEL de droite clignote tant que la machine à café automatique reste sous tension.

Pour "réactiver" la machine à café automatique et préparer à nouveau des boissons, effleurez une des touches sensitives.

Arrêt

■ Effleurez la touche Marche/Arrêt ⏻.

Lorsqu'un café a été préparé, le circuit de café est rincé avant la mise hors tension de l'appareil.

Si vous avez préparé une boisson contenant du lait, le message " Fixer le conduit de lait dans la plaque d'égouttage " s'affiche.

Lorsque vous avez placé la conduite de lait dans la plaque d'égouttage,

■ effleurez la touche OK.

Si la conduite de lait n'est pas rincée avant la mise hors tension, elle doit l'être à la mise sous tension suivante.

En cas d'absence prolongée

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café automatique pendant une période prolongée :

■ Videz le collecteur de gouttes, le collecteur de marc de café et le réservoir à eau.

■ Nettoyez toutes les pièces avec soin, même l'unité de percolation.

■ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur.

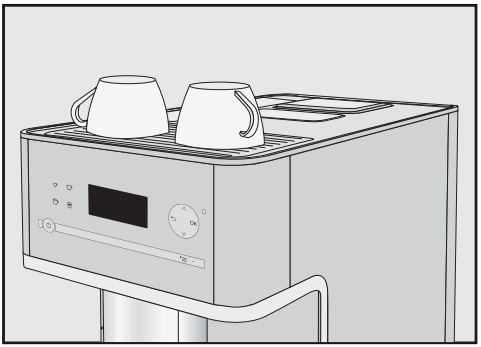
L'heure réglée n'est pas enregistrée et devra être reconfigurée lors de la prochaine mise sous tension.

Chauffe-tasse

(CM 6310)

Le goût de l'expresso et des autres boissons à base de café se développe mieux et se conserve plus longtemps dans des tasses préchauffées.
Plus la quantité de café est petite et plus la tasse est épaisse, plus le préchauffage de la tasse est important.

Vous pouvez chauffer les tasses ou les verres à l'aide du dispositif de chauffage des tasses situé sur la face supérieure de la machine à café automatique. Pour utiliser le chauffe-tasses, celui-ci doit être activé.



- Placez les tasses ou les verres sur le chauffe-tasse de la machine à café automatique.

Le chauffe-tasse fonctionne tant que la machine à café automatique est sous tension.

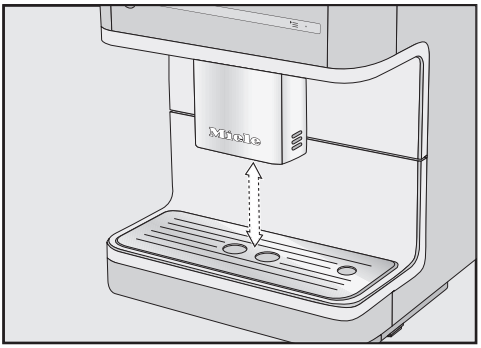
Activation ou désactivation du chauffe-tasse

- Effleurez la touche ‣≡.
- Sélectionnez « Chauffe-tasse » puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez l'option qui vous convient puis validez en appuyant sur OK.

Le réglage est mémorisé.

Réglage de la buse d'écoulement centrale

Vous pouvez adapter la buse d'écoulement centrale à la hauteur des tasses ou récipients utilisés. Cette mesure permet d'éviter que le café ou l'expresso ne refroidisse rapidement et d'assurer que la crema se conserve plus longtemps.



- Descendez la buse d'écoulement centrale du café jusqu'au bord de la tasse.

ou

- Glissez la buse d'écoulement centrale vers le haut, jusqu'à ce que vous puissiez placer dessous le récipient de votre choix.

Vous pouvez choisir parmi les spécialités de café suivantes :

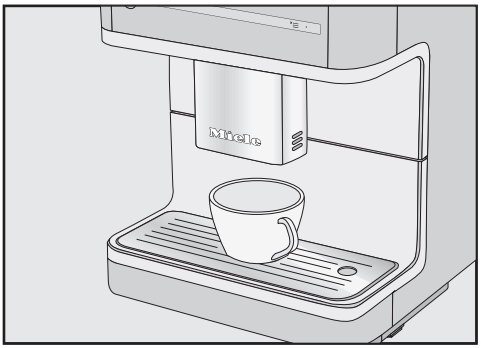
Le **ristretto** : un espresso concentré, très puissant. Pour le préparer, on utilise la même quantité de café moulu que pour un espresso et très peu d'eau.

L'**espresso** est un café intense et aromatique présentant une mousse dense couleur noisette.
Pour préparer un espresso, veuillez utiliser des grains de café torréfiés pour espresso.

Le **café** se distingue de l'espresso par la torréfaction particulière des grains de café et la quantité supérieure d'eau utilisée.

Le **café allongé** est un café préparé avec nettement plus d'eau.

Spécialités de café



- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée :

☞	Espresso
☕	Café
⧉	dans « Autres programmes ?» : ristretto, café allongé

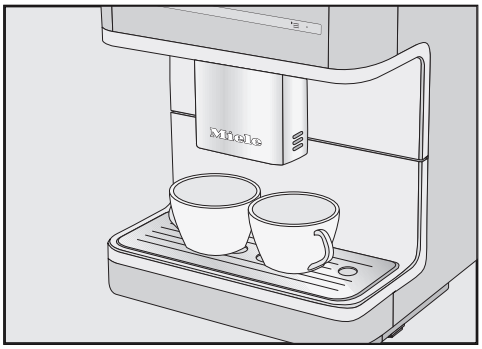
La boisson souhaitée s'écoule par la buse d'écoulement centrale.

Lors de la première mise en marche, jetez les deux premières boissons préparées afin d'assurer l'élimination de tous les résidus de café présents dans le système de percolation du fait du contrôle en usine.

Deux doses

Vous pouvez aussi demander à la machine de vous préparer deux doses, dans une ou deux tasses.

Pour remplir deux tasses simultanément,



- placez une tasse sous chaque buse de distribution.
- Effleurez ⧉.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée.

Deux portions du café sélectionné s'écoulent de la distribution centrale.

Astuce : Si vous n'effleurez aucune touche de boisson pendant un certain temps, la sélection « Dose double » ⧉ est annulée.

Interruption de la préparation

Pour interrompre la préparation,

- effleurez de nouveau la touche de commande des boissons ou la touche ⧉ des « Autres programmes ».

Astuce : dès que le message « Stop » s'affiche à l'écran, vous pouvez annuler la commande en appuyant sur OK.

Pendant la préparation de **spécialités de café contenant du lait** ou de **deux tasses d'une boisson**, vous pouvez annuler chacune des commandes séparément.

- Effleurez la touche OK.

La machine à café interrompt la préparation.

Préparer un café avec du café moulu

Pour préparer une boisson à base de café avec des grains de café déjà moulus, versez le café moulu par petites quantités dans le compartiment prévu à cet effet.

Cela vous permet par exemple de préparer du café décaféiné, même si le réservoir à grains contient des grains de café non décaféinés.

La machine à café reconnaît automatiquement que vous versez du café moulu dans le réservoir à mouture.

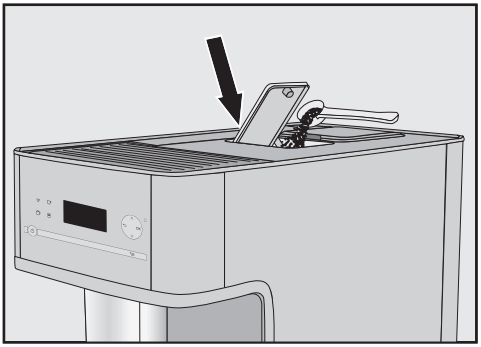
Lorsque vous utilisez du café moulu, vous ne pouvez préparer **qu'une seule** tasse de café ou d'expresso à la fois.

Remplissage du compartiment de café moulu

Utilisez la cuillère à café livrée pour bien doser le café moulu.

N'ajoutez pas plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture. Sinon, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu.

La machine à café automatique utilise tout le café moulu que vous avez ajouté dans le réservoir à mouture pour préparer la prochaine boisson.



- Ouvrez le couvercle du compartiment.
- Versez une cuillère doseuse rase de café dans le compartiment à café moulu.
- Refermez le couvercle du compartiment.

Le message « Préparer du café moulu ? » s'affiche à l'écran.

Préparation de spécialités de café à partir de café moulu

Pour préparer un café à base de café moulu :

- sélectionnez « Oui », puis validez en appuyant sur OK.

Vous pouvez désormais choisir le type de café que vous souhaitez préparer avec le café moulu.

- Placez une tasse sous la distribution centrale.
- Sélectionnez la boisson de votre choix.

La machine à café prépare la boisson souhaitée.

Si vous ne voulez **pas** préparer de café à base de café moulu :

- sélectionnez « Non », puis validez en appuyant sur OK.

Le café moulu est vidé dans le bac à marc de café.

Boissons à base de lait

⚠ Attention ! Risque de brûlures au niveau de la distribution centrale ! Tout ce qui sort de la machine à café est brûlant (vapeur, liquides) !

N'utilisez que du lait sans additifs. Les additifs, qui contiennent généralement du sucre, obstruent les pièces qui contiennent du lait, ce qui endommage la machine à café.

Si vous avez commandé une boisson avec lait, la machine commence d'abord par chauffer. Dans la buse d'écoulement centrale, le lait aspiré est chauffé par la vapeur et le moussage se produit pour préparer de la mousse de lait.

Si vous n'y avez pas fait chauffer de lait depuis un certain temps, rincez le conduit de lait avant toute nouvelle préparation. Vous éliminerez ainsi les germes éventuels présents dans votre machine.

Vous pouvez choisir parmi les spécialités de café contenant du lait suivantes :

Le **cappuccino** se compose d'environ deux tiers de mousse de lait et d'un tiers d'expresso.

Le **latte macchiato** se compose d'un tiers de lait chaud, de mousse de lait et d'expresso.

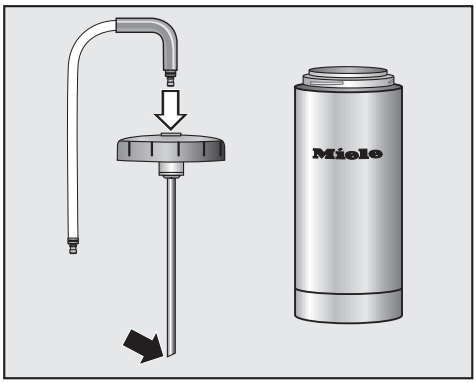
Le **caffè latte** se compose de lait chaud et d'espresso.

Vous avez aussi la possibilité de préparer du **lait chaud** et de la **mousse de lait**.

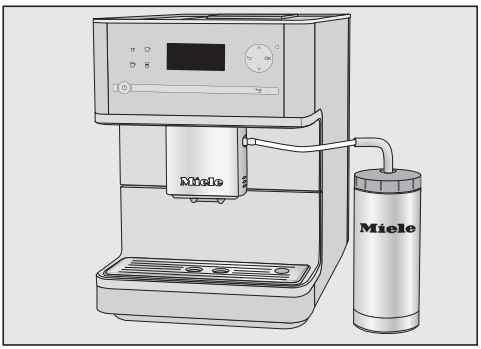
Conseils relatifs au réservoir à lait en acier inoxydable

(livraison CM 6310)

Le réservoir à lait en acier inoxydable permet de conserver le lait au frais. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut du lait froid (< 13 °C).

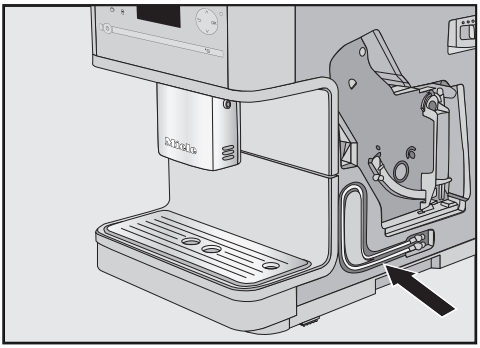


- Placez le tuyau d'aspiration en inox sous le couvercle. Veillez à ce que l'extrémité biseautée pointe vers le bas.
- Remplissez de lait le réservoir à lait, jusqu'à max. 2 cm du bord. Replacez le couvercle du réservoir à lait.
- Faites passer le conduit de lait avec le coude en acier inoxydable par le haut du couvercle jusqu'à ce qu'il s'enclenche.



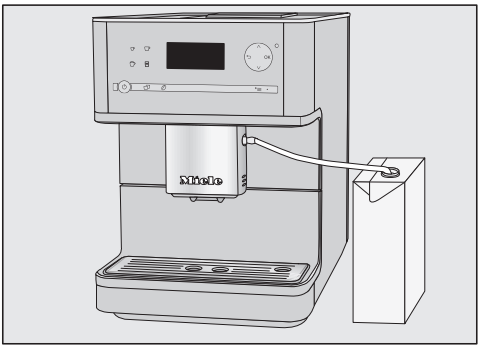
- Placez le réservoir à lait près de la machine à café automatique, sur la droite. Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.

Utilisez du lait conditionné en carton ou dans un autre type d'emballage.



Le conduit de lait se trouve derrière la porte.

- Insérez le conduit de lait dans l'ouverture de la distribution centrale.



- Disposez le lait dans son emballage à droite de la machine à café.
- Introduisez le conduit de lait dans l'emballage en l'enfonçant bien à l'intérieur.

Préparation de boissons à base de lait

- Placez un récipient adéquat sous la distribution centrale.
- Effleurez la touche sensitive pour sélectionner la boisson désirée :

	Cappuccino
	Latte macchiato
	dans « Autres programmes » :
	Caffè latte, lait chaud, mousse de lait

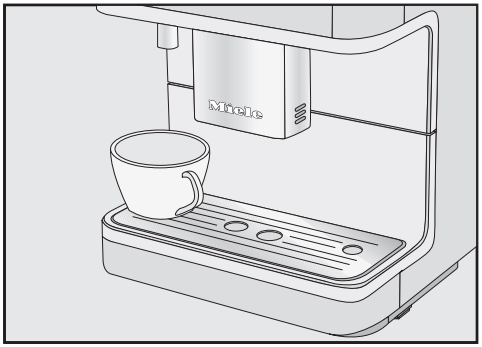
La machine à café automatique prépare la boisson sélectionnée.

Préparation d'eau chaude

(CM 6310)

⚠ Attention ! Risque de brûlure au niveau de la distribution d'eau chaude ! L'eau qui s'écoule est brûlante.

Notez toutefois que l'eau versée n'est pas assez chaude pour préparer du thé.



- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.
- Effleurez la touche .
- Sélectionnez « Eau chaude », puis validez en appuyant sur OK.

L'eau s'écoule dans le récipient placé sous la buse d'écoulement de l'eau chaude.

Pour terminer la préparation,

- effleurez la touche OK.

La machine à café interrompt la préparation.

Préparation de boissons à l'aide d'un profil

Vous pouvez personnaliser vos boissons à votre convenance en enregistrant vos préférences sous « Profils » (voir « Profils »).

Si vous avez déjà configuré un profil personnalisé, vous pouvez le sélectionner avant de préparer une boisson.

- Effleurez .
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches puis validez en appuyant sur OK.

Le nom du profil choisi doit s'afficher à l'écran.

Vous pouvez alors préparer les boissons de votre choix.

Pour que votre machine à café s'adapte idéalement au type de café utilisé, vous pouvez, dans le menu « Paramètres » ∅, modifier le degré de mouture, ajuster la température d'infusion ou encore sélectionner l'option « Préinfusion ».
Vous pouvez ainsi entrer vos réglages personnalisés pour chaque type de boisson dans le profil Miele et les profils individuels supplémentaires enregistrés.

Vous pouvez aussi adapter le degré de mouture au type de café utilisé.

Degré de mouture

Un degré de mouture correct donne un filet de café qui coule régulièrement dans la tasse et une mousse onctueuse (« crema »).

La finesse de mouture réglée par vos soins s'applique à toutes les spécialités de café.

Une crema réussie a une belle couleur noisette.

Voici quelques indices laissant supposer qu'il faut modifier le degré de mouture :

Le degré de mouture est **trop gros** lorsque

– le café s'écoule très rapidement dans la tasse.

– la crema obtenue est très claire et hétérogène.

Réduisez le degré de mouture pour moudre plus finement les grains de café.

Le degré de mouture est **trop bas** lorsque

– le café ne s'écoule que goutte à goutte dans la tasse.

– la crema obtenue est brun foncé.

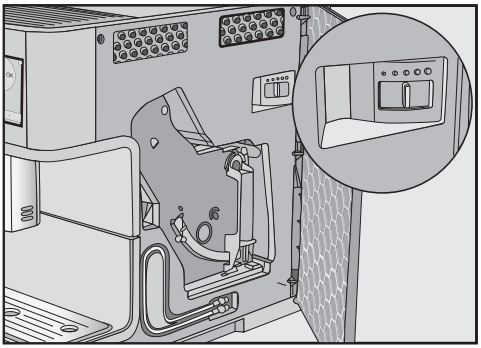
Augmentez le degré de mouture pour moudre plus grossièrement les grains de café.

Pour ne pas abîmer le moulin, tenez compte de la recommandation suivante :

ne modifiez le degré de mouture que d'un cran à chaque fois.

Si vous souhaitez de nouveau modifier le réglage, remettez du grain à moudre.

■ Ouvrez la porte de l'appareil.



■ Poussez le levier de réglage du degré de mouture d'un cran à la fois vers la gauche (mouture plus fine) ou vers la droite (mouture plus grossière).

■ Fermez la porte de l'appareil.

L'ouverture de la trappe réinitialise le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc.

- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Préparez une boisson à base de café.

Essayez ensuite à nouveau de régler le degré de mouture.

Le nouveau degré de mouture n'est activé qu'après le deuxième soutirage de café.

Afficher et modifier les paramètres d'une seule boisson

- Effleurez ∅.
- Choisissez votre boisson puis validez en effleurant la touche OK.

Les réglages actuels concernant la « Quantité de mouture », la « Température de percolation » et la « Préinfusion » s'affichent pour la boisson sélectionnée.

Quantité de mouture

La machine à café peut moudre et infuser 6 à 14 g de café par tasse. Plus la quantité de café infusé est importante, plus le café est fort.

Les indices suivants vous signalent que vous devez modifier la quantité de mouture de votre café :

La quantité de mouture est **trop faible** si

– le café s'écoule très rapidement dans la tasse.

– la crema obtenue est très claire et hétérogène.

– le café est trop léger.

Augmentez la quantité de mouture pour faire infuser plus de café moulu.

La quantité de mouture est **trop élevée** si

– le café ne s'écoule que goutte à goutte dans la tasse.

– la crema obtenue est brun foncé.

– le café est amer.

Réduisez la quantité de mouture pour faire infuser moins de café moulu.

- Sélectionnez « Quantité de mouture » puis validez en appuyant sur OK.
- Pour modifier la quantité de mouture, effleurez plusieurs fois les flèches puis validez en effleurant OK.

Le réglage est mémorisé.

Conseil : si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, testez une autre sorte de grains.

Température de percolation

La température de percolation idéale dépend des éléments suivants :

– type de café utilisé ;

– préparation d'un expresso ou d'un café ; et

– pression atmosphérique environnante.

Si la machine à café est installée dans les montagnes, à plus de 2000 m d'altitude au-dessus du niveau de la mer, vous devez définir une température d'infusion plus faible. En effet, la pression atmosphérique diminuant avec l'altitude, l'eau se mettra à bouillir plus tôt à la montagne qu'à la mer.

Cinq températures de percolation sont disponibles.

Conseil : certains cafés ne supportent pas les températures élevées. En effet, certains crus sont plus sensibles que d'autres, de telle sorte que la formation de crema et le goût en sont affectés.

■ Sélectionnez « Température de percolation », puis validez en appuyant sur OK.

■ Sélectionnez la température de votre choix, puis validez en appuyant sur OK.

Le réglage est mémorisé.

Préinfusion

Préinfusion du café : une fois moulu, le café est tout d'abord humidifié avec un peu d'eau chaude puis l'eau résiduelle percole à haute pression à travers le café. Ce procédé permet de restituer les arômes de la mouture.

Vous avez le choix entre une préinfusion courte ou une préinfusion longue. Vous pouvez aussi désactiver la fonction « Préinfusion ». Lorsque vous recevez votre appareil, cette fonction est désactivée.

■ Sélectionnez « Préinfusion » puis validez en effleurant OK.

■ Sélectionnez un réglage puis validez en appuyant sur OK.

Le réglage est mémorisé.

Quantité de boisson

Le goût du café dépend non seulement de la variété de café, mais aussi de la quantité d'eau utilisée.
Vous pouvez adapter la quantité d'eau utilisée pour la préparation de toutes les boissons au café ou la quantité d'eau chaude en fonction de la taille de vos tasses et du type de café utilisé.

Pour les spécialités de café comportant du lait, vous pouvez également adapter selon vos souhaits les proportions de lait ou de mousse de lait en plus de la quantité de café ou d'expresso. Vous pouvez aussi modifier la quantité de lait chaud et de mousse de lait.

Pour chaque boisson, vous pouvez programmer une quantité maximale admissible. Une fois cette quantité atteinte, la préparation s'arrête. La quantité maximale admissible est alors enregistrée pour la boisson.

La nouvelle quantité de boisson est toujours enregistrée dans le profil actuel. Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Deux modes de programmation des quantités sont proposés :

– à l'aide des touches des boissons, lorsque vous préparez un café ou
– en sélectionnant " Quantité portion " dans le menu " Paramètres " ⌀" .

Si le réservoir à eau est vidé pendant la préparation, la machine à café automatique interrompt la programmation des quantités. La quantité de boisson **n'est pas** enregistrée.

Conseil : Pour interrompre une modification de boisson, effleurez la touche de boisson allumée ou ▭ pour les boissons proposées dans " Autres Programmes ".

Modification de la quantité de boisson pendant la préparation

Quantité de boisson pour expresso ☞ et café ☕

- Placez la tasse de votre choix sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche ☞ ou ☕ jusqu'à ce que le message " Modifier " s'affiche à l'écran.

La machine prépare la boisson souhaitée.

Vous pouvez définir la quantité de boisson dès que le message " Enregistrer " s'affiche.

- Lorsque la tasse est remplie selon vos désirs, effleurez la touche OK.

À partir de ce moment, la machine à café automatique utilisera la quantité de boisson programmée pour cette boisson.

Quantité de boisson pour cappuccino et latte macchiato

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche ☕ ou 🥛 jusqu'à ce que les ingrédients de la boisson s'affichent.

Cappuccino : mousse de lait, expresso

Latte macchiato : lait chaud, mousse de lait, expresso

- Sélectionnez à l'aide des touches fléchées tous les ingrédients dont vous souhaitez modifier la quantité. Confirmez en effleurant la touche OK.

La coche☑ située en regard de chaque ingrédient indique qu'il convient d'en ajuster la quantité.

- Sélectionnez " Démarrer " et effleurez la touche OK.

La machine à café automatique commence la préparation. Pour chaque ingrédient sélectionné, vous pouvez déterminer la quantité dès que l'option " Enregistrer " s'affiche.

- Lorsque la quantité des différents ingrédients correspond à votre souhait, effleurez la touche OK.
- Mémorisez les quantités souhaitées pour les ingrédients sélectionnés.

Désormais, la composition et la quantité programmées pour cette boisson seront utilisées pour la préparation correspondante.

Quantité de boisson un ristretto, un café, un caffè latte, du lait chaud ou de la mousse de lait

- Placez un récipient adéquat sous la buse d'écoulement centrale.
- Effleurez la touche ⏀.
- Sélectionnez la boisson souhaitée.
- Sélectionnez " Quantité portion " et effleurez la touche OK.

Pour le **café au lait**, vous pouvez alors modifier la quantité des différents ingrédients – lait chaud, expresso – en respectant la procédure décrite sous " Quantité de boisson pour cappuccino et latte macchiato ".

Pour le **ristretto**, le **café**, la **mousse de lait** et le **lait chaud**, respectez la procédure décrite sous " Quantité de boisson pour expresso et café ".

Sélection et modification de la quantité de boisson dans le menu " Paramètres "

- Effleurez la touche ∅.
- Sélectionnez la boisson souhaitée et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez " Quantité portion " et effleurez la touche OK.

La suite de la procédure est identique à la modification des quantités en cours de préparation d'une boisson.

Modification de la quantité de boisson pour différents profils

Vous pouvez pour chaque profil ajuster individuellement la quantité de boisson des différentes préparations.

- Effleurez la touche 👤.
- Sélectionnez le profil souhaité.

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Suivez alors les instructions précédentes pour sélectionner " Quantité portion " dans le menu " Paramètres " ∅ ou pour ajuster la quantité de boisson lors de la préparation de la boisson.

Si vous utilisez la machine à café automatique avec d'autres personnes et que vous avez des préférences et des goûts différentes, vous pouvez enregistrer des profils individuels.

Chaque profil pourra ainsi modifier librement le dosage de ses boissons préférées (Quantité de boisson, dosage du marc de café, température de percolation, préinfusion).

Le nom du profil actuel est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Ouvrir le menu "Profils"

■ Effleurez la touche .

Vous pouvez à présent " Créer le profil ".

Si vous avez déjà créé un profil en plus du profil Miele, vous pouvez également:

– **Sélectionner un profil** parmi ceux qui sont déjà enregistrés dans l'appareil.

– **Modifier le nom** d'un profil si vous le souhaitez.

– **Supprimer le profil** si vous souhaitez supprimer un profil.

– **Changer de profil**, pour déterminer si la machine à café automatique retourne automatiquement au profil Miele après chaque préparation, si elle active systématiquement le profil Miele à la mise sous tension ou si elle conserve le dernier profil sélectionné.

Conseil : En effleurant les touches ⮌ ou , vous retournez au menu principal.

Création d'un profil

■ Sélectionnez " Créer le profil " et effleurez la touche OK.

Des lettres que vous pouvez sélectionner à l'aide des touches fléchées s'affichent à l'écran. Vous pouvez également sélectionner des chiffres, des majuscules et des minuscules à l'aide des touches fléchées.

■ Sélectionnez le signe souhaité et effleurez la touche OK.

Le caractère apparaît dans la ligne supérieure.

■ Répétez le processus jusqu'à ce que le nom souhaité apparaisse dans la ligne supérieure de l'écran.

Conseil : La touche ⮌ vous permet de supprimer le dernier caractère saisi.

Lorsque vous avez terminé la saisie et que vous souhaitez l'**enregistrer**,

■ sélectionnez la coche ✓ à l'aide des touches fléchées, puis effleurez la touche OK.

Si vous ne souhaitez **pas enregistrer** l'entrée,

■ effleurez la touche ⮌ jusqu'à ce que tous les caractères soient supprimés et que la machine à café automatique repasse à la dernière sélection.

Conseil : Le dernier profil créé est sélectionné comme profil actuel.

Profils

Sélection d'un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil Miele.

- Sélectionnez " Sélectionner un profil " et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le profil souhaité et effleurez la touche OK.

Le nom du profil est indiqué dans le coin supérieur gauche de l'écran.

Modification du nom d'un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil Miele.

- Sélectionnez " Modifier le nom " et effleurez la touche OK.

Procédez de la même manière que pour " Création d'un profil " :

– Pour supprimer un caractère, effleurez la touche ⮌,

– pour saisir de nouveaux caractères, sélectionnez le caractère en question et confirmez-le à l'aide de la touche OK,

– pour enregistrer le nouveau nom du profil, sélectionnez la coche ✓ et effleurez la touche OK.

Suppression d'un profil

Cette fonction est uniquement disponible si vous avez déjà créé un profil en plus du profil Miele.
Vous ne pouvez pas supprimer le profil Miele.

- Sélectionnez " Supprimer le profil " et effleurez la touche OK.
- Sélectionnez le profil à supprimer et effleurez la touche OK.

Le profil est supprimé.

Changement de profil

Vous pouvez configurer l'appareil de façon telle qu'après chaque préparation, il revienne systématiquement au profil Miele standard, de façon à ce que le profil Miele soit toujours actif à la mise sous tension ou de façon à ce que le profil actif soit le dernier profil sélectionné.

■ Sélectionnez " Changer de profil " et effleurez la touche OK.

Plusieurs options sont proposées :

– **sélection manuelle** : le profil choisi demeure actif jusqu'à ce que vous sélectionniez un autre profil.

– **après distribution** : l'appareil repasse automatiquement au profil Miele après chaque préparation.

– **à la mise en service** : à chaque mise en service, l'appareil sélectionne automatiquement le profil Miele, indépendamment du profil sélectionné avant la dernière mise hors tension.

■ Sélectionnez l'option souhaitée et effleurez la touche OK.

Réglages

Le menu « Réglages » vous permet d'adapter la machine à café à vos préférences personnelles.

Les réglages s'appliquent à tous les profils.

Sélection du menu « Réglages »

- Effleurez la touche ‣≡.

Vous pouvez maintenant vérifier ou modifier les réglages.

Le réglage sélectionné est coché : ✓.

> En effleurant la touche ⮌, vous retournez au niveau de menu supérieur.
> En effleurant la touche ‣≡, vous retournez au menu « Sélectionner une boisson ».

Modification et enregistrement des réglages

- Effleurez la touche ‣≡.
- Sélectionnez le réglage souhaité à l'aide des flèches.
  Validez en appuyant sur OK.
- Effleurez plusieurs fois les touches fléchées, jusqu'à ce que l'option de votre choix se mette en surbrillance.
- Effleurez la touche OK.

Le réglage est mémorisé.

Tableau des réglages possibles

Le réglage d'usine de chaque élément de menu est indiqué en **gras**.

Élément de menu	Réglages possibles
Langue	**Allemand**, autres langues Pays
Heure	Format d'affichage de l'heure 12 heures / 24 heures régler
Timer	régler mise en marche à / arrêt après (**0:30**) / arrêt à Activer mise en marche à (oui / **non**) / arrêt à (oui / **non**)
Mode éco	**activé** / désactivé
Éclairage*	Luminosité
Info	Nombre boissons Total des boissons / Espresso / Café / / Cappuccino / Latte macchiato / Ristretto / Café allongé / Caffè Latte / Lait chaud / Mousse de lait / Eau chaude* Boissons avant Détartrage de l'appareil Dégraissage de l'unité de percolation
Verrouillage de la mise en service	activé / **désactivé**
Dureté de l'eau	douce, moyenne, **dure**, très dure
Luminosité de l'affichage	Luminosité
Volume*	Signaux sonores Bip touches
Chauffe-tasse*	activé / **désactivé**
Revendeur	Mode expo activé / **désactivé**
Réglage usine	ne pas réinitialiser réinitialiser

* CM 6310

Langue

Vous pouvez sélectionner la langue et le pays de tous les textes qui s'affichent à l'écran.

Conseil : si par inadvertance vous vous êtes trompé de langue, repérez-vous au symbole pour revenir à la langue de votre choix.

Heure

Vous pouvez à présent régler l'heure et le format d'affichage que vous préférez.

Format d'affichage de l'heure

Vous avez le choix entre les possibilités suivantes :

– format 24 heures (24 heures)

– format 12 heures (12 heures)

Régler

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

Timer

Vous pouvez choisir entre les fonctions suivantes de la minuterie :

La machine à café automatique

– se met en marche à une heure déterminée, par exemple le matin pour le petit-déjeuner (« Mise en marche à »),

– s'arrête à une heure déterminée (« Arrêt à »),

– s'arrête au bout d'un temps déterminé si aucune touche n'est actionnée (« Arrêt après »).

Pour les fonctions « Mise en marche à » et « Arrêt à » la minuterie doit être **activée**.

Mise en marche à

En cas d'activation de la sécurité enfants, la machine à café ne s'enclenchera **pas** à l'heure programmée.

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

Si la machine à café s'est mise en marche **trois fois** via la fonction du timer « Mise en marche à » sans que vous ayez préparé de boisson, l'appareil ne se mettra plus en marche automatiquement. De cette manière, la machine à café ne s'allume plus quotidiennement en cas d'absence prolongée, lorsque vous êtes en vacances, par exemple.

Les heures programmées restent toutefois en mémoire et sont réactivées automatiquement dès que vous remettez la machine en marche manuellement.

Arrêt à

Utilisez les touches fléchées pour régler les heures et les minutes.

En cas d'absence prolongée, les temps programmés resteront enregistrés et seront réactivés lors de la remise en marche manuelle de l'appareil (voir « Mise en marche à »).

Arrêt après

Si aucune touche n'est actionnée ou qu'aucune boisson n'est préparée, la machine à café se met hors tension après 30 minutes afin d'économiser de l'énergie.

Vous pouvez modifier ce réglage d'usine à l'aide des flèches et sélectionner une durée comprise entre 15 minutes et 9 heures.

Activation et désactivation de la minuterie

Lorsque la sécurité enfants est activée, la fonction du timer « Mise en marche à » n'est pas disponible.

- Sélectionnez la fonction de la minuterie souhaitée.

La fonction de la minuterie qui a été sélectionnée est indiquée par ☑.

- Effleurez la flèche ∨ jusqu'à ce que « Appliquer » apparaisse en surbrillance.
  Validez en effleurant OK.

Mode éco

Le mode éco vous permet d'économiser de l'énergie.

Une fois le mode éco activé, la machine à café se remet à chauffer à chaque commande de boisson, mais la préparation dure un peu plus longtemps.

Une fois le mode éco désactivé, la consommation en énergie est nettement supérieure. La machine à café chauffe une première fois lorsque vous commandez une boisson après la mise en marche de l'appareil puis ce dernier reste à une température qui lui permet de préparer les boissons sans attendre.

La machine à café automatique vous signale que le niveau de consommation d'énergie a changé.

Éclairage

(CM 6310)

Pour modifier la luminosité, utilisez les touches fléchées.

Pour désactiver l'éclairage,

- effleurez plusieurs fois la flèche ∨, jusqu'à ce que tous les segments soient vides et que « désactivé » apparaisse à l'écran.

Si aucune touche n'est activée ou aucun programme d'entretien enclenché, l'écran s'éteint au bout de 7 minutes afin d'économiser l'énergie de l'appareil.

Info (affichage des informations)

L'élément de menu « Info » vous permet d'afficher le nombre de tasses préparées pour chaque boisson.

Vous avez par ailleurs la possibilité de vérifier qu'il reste plus de 50 boissons à préparer avant le prochain détartrage / dégraissage de l'unité de percolation (« Boissons jusqu'au dégraissage de l'unité de percolation »).

Pour retourner à l'écran précédent,

- effleurez la touche OK.

Verrouillage de la machine à café automatique (sécurité enfants 🔒)

Vous pouvez verrouiller la machine à café automatique pour éviter l'utilisation de l'appareil par des personnes non autorisées (enfants, etc.).

Activation et désactivation de la sécurité enfants 🔒

Si la sécurité enfants est activée, la fonction de la minuterie « Mise en marche à » est désactivée.

Désactivation provisoire de la sécurité enfants

Si le message « Pour déverrouiller pressez la touche OK pendant 6 secondes » s'affiche,

- effleurez la touche OK pendant 6 secondes.

Dès que vous mettez la machine à café automatique hors tension, l'appareil est à nouveau verrouillé.

Dureté de l'eau

Vous trouverez les informations sur la dureté de l'eau au chapitre « Première mise en service ».

Luminosité de l'affichage

Pour modifier la luminosité, utilisez les touches fléchées.

Volume

(CM 6310)

Vous pouvez régler le volume des signaux sonores et des bips de validation à l'aide des touches fléchées.

Pour désactiver les signaux sonores,

- effleurez plusieurs fois la flèche ∨, jusqu'à ce que tous les segments soient vides et que « désactivé » apparaisse à l'écran.

Chauffe-tasse

(CM 6310)

Vous trouverez les informations sur le préchauffage des tasses au chapitre « Préchauffer les tasses (chauffe-tasse) ».

Réglage usine

Vous pouvez réinitialiser les réglages d'usine de la machine à café automatique.

Vous pouvez consulter les réglages d'usine dans le « Tableau des réglages possibles ».

Les réglages suivants ne sont **pas** réinitialisés :

- Langue
- Heure
- Nombre boissons versées (info)

Mode expo (revendeur)

Cette fonction est inutile pour votre usage personnel.

La fonction « Revendeur » permet de présenter la machine à café automatique dans un commerce ou dans des lieux d'exposition. L'appareil s'allume, mais vous ne pouvez pas préparer de boissons ni exécuter des actions.

Si vous activez le mode expo, vous ne pouvez pas éteindre la machine à café automatique à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

Tableau d'entretien

⚠ Nettoyez régulièrement la machine à café automatique pour éviter la formation de germes.

Fréquence recommandée	Que dois-je nettoyer / entretenir ?
Tous les jours (avant d'éteindre la machine à café)	Réservoir à eau
	Bac à marc
	Bac d'égouttage et plaque d'égouttage
	Récipient à lait en acier inoxydable
1 fois par semaine (plus souvent en cas de salissures importantes)	Distribution centrale avec Cappuccinatore intégré
	Nettoyage de la carrosserie (notamment directement après le détartrage)
	Retrait et nettoyage manuel de l'unité de percolation
	Intérieur de la machine à café
Environ toutes les 200 tasses	Dégraissage de l'unité de percolation (à l'aide d'une tablette de nettoyage)
En fonction de la dureté de l'eau	Détartrer la machine à café
En cas de besoin	Réservoir à grains
	Compartiment à café moulu

Certaines pièces de la machine à café peuvent aller au lave-vaisselle. Les lavages fréquents au lave-vaisselle peuvent entraîner une coloration des pièces de la machine à café automatique par des résidus alimentaires (par exemple, la sauce tomate) ou endommager le revêtement.

Les éléments suivants doivent **exclusivement** être nettoyés à la main :

- Unité de percolation
- Cache de la distribution centrale
- Couvercle du réservoir à eau
- Couvercle du réservoir à grains
- Récipient à lait en acier inoxydable
- Support de plaque d'égouttage (sur bac d'égouttage)

⚠ Certaines parties de la machine et les liquides qui s'en écoulent sont très chauds. Vous risquez de vous brûler !
Avant de la nettoyer, laissez refroidir la machine à café. L'eau du bac d'égouttage peut être très chaude.

N'utilisez en aucun cas de nettoyeur vapeur pour nettoyer le four. La vapeur risque de provoquer un court-circuit.

Pour éviter d'endommager les surfaces en nettoyant l'appareil, n'utilisez pas :

– de détergents à base de soude, d'ammoniac, d'acide ou de chlore ;
– de détergents contenant des solvants ;
– de détergents détartrants ;
– de détergents pour acier inoxydable ;
– de produits de nettoyage pour lave-vaisselle ;
– de produits nettoyants pour verre ;
– de produits de nettoyage pour four ;
– de détergents abrasifs, comme la poudre ou la crème à récurer ou encore les pierres de nettoyage ;
– d'éponges abrasives dures, par exemple, les éponges à récurer pour casseroles, les brosses ou les éponges usagées contenant encore des résidus de produit abrasif ;
– de gommes anti-salissures ;
– de grattoirs métalliques.

Rinçage de l'appareil

Lorsqu'une boisson de café a été préparée, la machine à café automatique est automatiquement rincée à la mise hors tension. Ceci permet d'éliminer les éventuels restes de café.

Vous pouvez toutefois aussi rincer la machine manuellement.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez « Entretien », puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez « Rincer appareil », puis validez en effleurant OK.

Les conduites sont rincées.

Le cas échéant, suivez l'affichage qui vous invite à insérer le conduit de lait dans le bac d'égouttage.

Conduits de lait

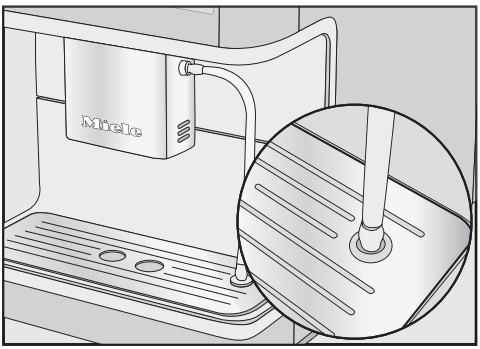
Nettoyez soigneusement et régulièrement les pièces par lesquelles passe le lait.
Le lait contient naturellement des germes qui prolifèrent en cas de nettoyage insuffisant. Les dépôts éventuels présents dans la machine à café peuvent nuire à la santé.

Rinçage du conduit de lait

Des résidus de lait peuvent obstruer le conduit de lait. Vous avez préparé une boisson à base de lait ? La machine à café va vous demander de nettoyer le conduit de lait au plus tard avant que vous l'arrêtiez.

Vous pouvez également les rincer manuellement.

- Effleurez la touche .
- Sélectionnez « Entretien », puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez « Rincer le conduit de lait », puis validez en effleurant OK.



- Dès que l'appareil vous y invite, insérez le conduit de lait dans l'ouverture de droite de la plaque d'égouttage.
- Effleurez la touche OK.

L'appareil rince le conduit de lait.

Nettoyage du conduit de lait

Le conduit de lait doit être nettoyé une fois par semaine. La machine à café vous le rappelle automatiquement.

- Effleurez la touche OK.

Le compteur interne d'intervalle de nettoyage se remet à zéro quand vous validez le programme de rinçage du conduit de lait.
Il n'y aura **pas** de second rappel.

Vous avez deux possibilités pour nettoyer le conduit de lait :

– vous enlevez le cappuccinatore intégré, le désassemblez puis le nettoyez au lave-vaisselle ou à la main, avec un peu d'eau chaude et du liquide vaisselle.

– vous enclenchez le programme « Nettoyer le conduit de lait » après avoir ajouté une pastille de nettoyage pour conduites de lait spécial machine à café de Miele.

Nettoyer le conduit de lait à l'aide du programme d'entretien

Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche ⊐.
- Sélectionnez « Entretien », puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez « Nettoyer le conduit de lait », puis validez en effleurant OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Dès que le message « Fixer le conduit de lait dans le produit nettoyant » s'affiche, mettez la poudre à dissoudre dans de l'eau tiède.

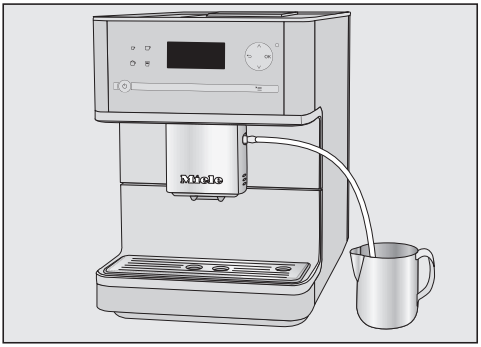
Préparation de la solution de nettoyage :

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons le détergent Miele pour conduits de lait.
La poudre de nettoyage pour conduits de lait a été spécialement conçue pour les machines à café automatiques Miele. Votre machine ne sera ainsi pas endommagée.

Vous pouvez également vous procurer le nettoyant pour conduits de lait auprès de votre distributeur Miele, du service après-vente Miele ou de la boutique en ligne Miele (www.miele-shop.com).

- Versez la poudre de nettoyage dans 200 ml d'eau tiède puis remuez à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce qu'elle soit complètement dissoute.

Effectuer le nettoyage :



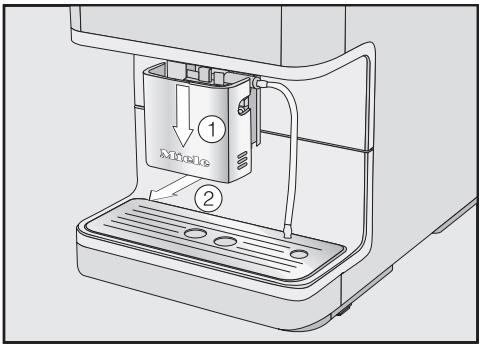
- Posez le récipient près de la machine à café puis accrochez le conduit de lait dans la solution de nettoyage. Vérifiez que le conduit de lait est bien enfoncé dans le liquide.
- Effleurez la touche OK.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

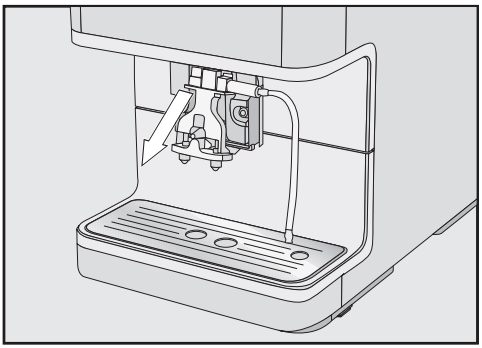
Distribution centrale avec Cappuccinatore intégré

Nettoyez le cache en acier inoxydable du système de distribution centrale exclusivement **à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.

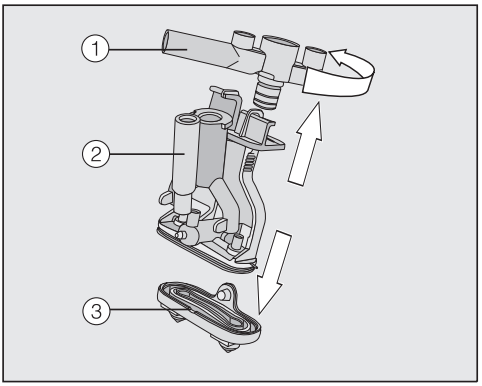
Toutes les autres pièces peuvent aller au lave-vaisselle.



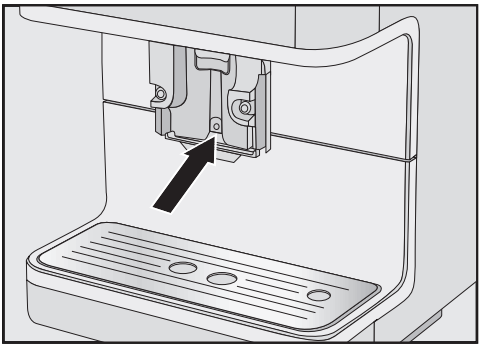
- Démontez la distribution centrale en la tirant à fond vers le bas puis retirez l'habillage en inox par l'avant.



- Sortez l'unité d'écoulement par l'avant.



- Faites pivoter la partie supérieure ① avec le logement du conduit de lait puis tirez-la vers l'extérieur. Retirez aussi la pièce en forme de Y ② puis les buses de distribution ③.
- Nettoyez soigneusement chaque pièce.



- Nettoyez les surfaces de la distribution centrale à l'aide d'une éponge humide.

Si le flexible de lait est bouché, passez-le sous l'eau et nettoyez-le avec le goupillon.

- Insérez le goupillon dans le conduit de lait puis enfoncez-le en faisant un mouvement de va-et-vient plusieurs fois, jusqu'à ce que vous ayez éliminé tous les résidus de lait.
- Remontez l'unité d'écoulement.
- Enfoncez l'unité d'écoulement dans la distribution centrale puis appuyez fermement jusqu'à ce que les buses de distribution soient alignées avec l'arête de distribution.
- Remettez le couvercle en acier inoxydable, puis le conduit de lait si nécessaire.

Réservoir à lait

(CM 6310)

Vous devez démonter et nettoyer quotidiennement le réservoir à lait.

- Nettoyez toutes les pièces **exclusivement à la main** avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Au besoin, utilisez la brosse de nettoyage fournie pour éliminer tous les résidus de lait.
- Rincez soigneusement toutes les pièces à l'eau courante. Les restes de détergent peuvent entraver le goût du lait et la qualité de la mousse de lait. Séchez toutes les pièces.
- Remontez le réservoir à lait.

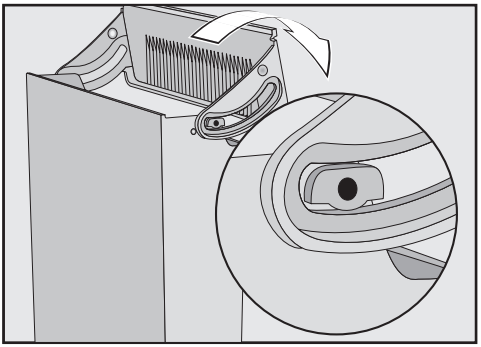
Réservoir à eau

Nettoyez le couvercle du réservoir à eau **à la main**, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle.

Renouvelez l'eau tous les jours pour éviter le développement de germes.

Veillez à ce que la vanne, la face inférieure du réservoir à eau et la surface de pose du réservoir à eau soient propres pour pouvoir mettre correctement le réservoir en place.

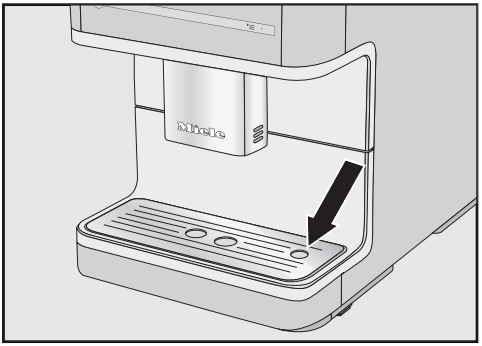
- Appuyez sur le côté droit du couvercle.
- Tirez le réservoir à eau par le couvercle en le soulevant.



- Retirez le couvercle du réservoir à eau puis nettoyez-le à la main.
- Nettoyez le réservoir à eau au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle. Séchez le réservoir à eau.
- Nettoyez et séchez soigneusement la surface de pose de la machine à café, avant tout les renfoncements.
- Remontez le réservoir à eau.

Plaque d'égouttage

- Sortez la plaque d'égouttage du support du bac d'égouttage.
- Nettoyez la plaque d'égouttage au lave-vaisselle ou à la main avec de l'eau chaude additionnée d'un peu de produit vaisselle.
- Séchez la plaque d'égouttage.



- Remettez la plaque d'égouttage à son emplacement en veillant à ce que le logement du conduit de lait se retrouve sur la droite.

Bac d'égouttage et bac à marc de café

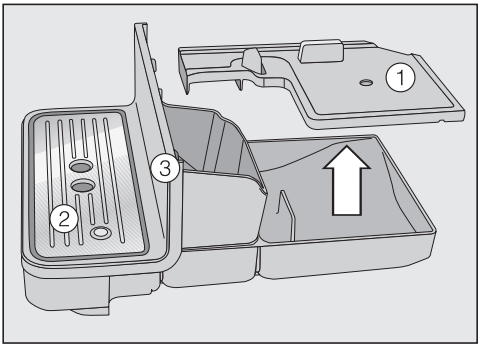
Nettoyez le bac d'égouttage et le bac à marc de café **tous les jours** pour éviter l'apparition d'odeurs et de moisissures.

Le bac à marc de café se trouve dans le bac d'égouttage. On y retrouve souvent un peu d'eau de rinçage.

Un message s'affiche à l'écran dès que le bac d'égouttage et / ou à marc de café sont pleins et doivent être vidés. Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Risque de brûlures !
Après un rinçage de la machine à café automatique, attendez quelques instants avant de retirer le bac d'égouttage de l'appareil. L'eau de rinçage continue de s'écouler.

- Poussez la distribution centrale complètement vers le haut.



- Sortez le bac d'égouttage de la machine à café avec précaution, puis retirez le couvercle ①.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.
- Enlevez la plaque d'égouttage ② avec son support ③.
- Nettoyez chaque pièce soigneusement.

Nettoyez le support de la plaque d'égouttage **à la main** exclusivement, avec de l'eau chaude et un peu de liquide vaisselle. Toutes les autres pièces vont au lave-vaisselle.

- Nettoyez l'intérieur de l'appareil situé sous le bac d'égouttage.
- Remontez toutes les pièces, puis enfoncez le bac d'égouttage dans la machine à café.

Veillez à enfoncer le bac d'égouttage dans l'appareil jusqu'à la butée.

Réservoir à grains et réservoir à mouture

⚠ Avant le nettoyage de la machine à café automatique, mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur.

Conseil : aspirez les restes de café moulu du réservoir à grains et du compartiment à café moulu.

- Ouvrez le réservoir à grains de café.
- Retirez les grains de café qui s'y trouvent.
- Nettoyez le réservoir de grains à l'aide d'un chiffon sec et doux.

Vous pouvez recharger le réservoir en grains de café.

Si nécessaire, nettoyez le réservoir à mouture de café :

- Ouvrez le couvercle du compartiment.
- Éliminez les éventuels restes de café.

Unité de percolation

⚠ Avant le nettoyage de la machine à café automatique, mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur.

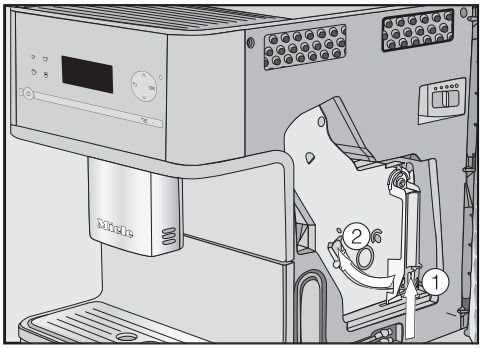
Nettoyez exclusivement l'unité de percolation **à la main avec de l'eau chaude** sans produit vaisselle.
Les pièces mobiles de l'unité de percolation ont été lubrifiées. Les produits de nettoyage abîment l'unité de percolation.

Nettoyez l'unité de percolation une fois par semaine.

Retrait et rinçage manuel de l'unité de percolation

Vous pouvez retirer l'unité de percolation en vue de la nettoyer.

- Ouvrez la porte de l'appareil.



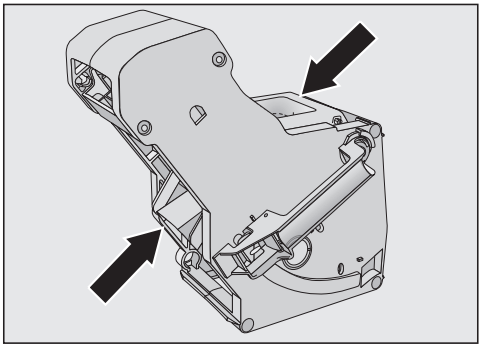
- Appuyez sur le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la gauche ②.

- Retirez avec précaution l'unité de percolation de la machine à café automatique.

Si l'unité de percolation ne se laisse pas retirer ou si elle oppose une résistance, elle ne se trouve pas sur sa position initiale (voir chapitre « Que faire si...? »).

Lorsque vous avez retiré l'unité de percolation, ne **modifiez pas** la position de la poignée de l'unité de percolation,
faute de quoi, vous ne parviendrez plus à remettre l'unité de percolation en place dans la machine.

- Nettoyez l'unité de percolation **à la main, à l'eau chaude courante** et sans produit vaisselle.



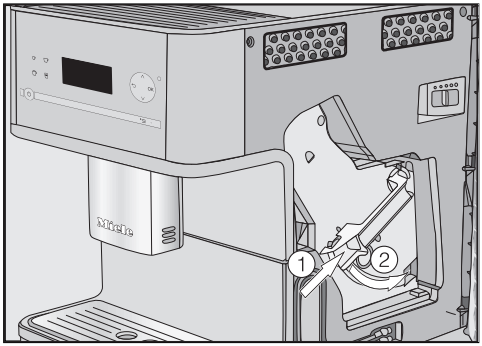
- Enlevez les restes de café des filtres (flèches). Le premier filtre se trouve dans l'entonnoir, le deuxième à gauche à côté de l'entonnoir.
- Séchez l'entonnoir pour éviter que du café moulu n'y reste collé lors de la prochaine préparation de café.
- Nettoyez minutieusement l'intérieur de la machine à café.

Veillez à éliminer régulièrement tout résidu de café moulu afin d'éviter la formation de moisissures.

Astuce : Éliminez les restes de café moulu à l'aide d'un aspirateur.

Procédez dans l'ordre inverse afin de remettre en place l'unité de percolation :

- Placez l'unité de percolation à l'horizontale dans la machine à café automatique.



- Appuyez sur le bouton en bas de la poignée de l'unité de percolation ① et tournez la poignée vers la droite ②.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Videz le bac d'égouttage **et** le bac à marc de café.

Dégraissage de l'unité de percolation

L'unité de percolation peut s'obstruer plus rapidement selon la teneur en graisse du café utilisé. Pour des boissons à base de café aromatiques et un fonctionnement optimal de la machine à café automatique, l'unité de percolation doit être régulièrement dégraissée.

Pour un nettoyage optimal, nous vous recommandons les pastilles de nettoyage Miele.
Ces pastilles de dégraissage de l'unité de percolation ont été spécialement conçues pour les machines à café automatiques Miele et protègent votre machine contre les dégâts.

Vous pouvez aussi vous procurer les comprimés de nettoyage pour le dégraissage auprès de votre distributeur, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Au bout de 200 tasses, le message « Dégraisser l'unité de percolation » apparaît à l'écran.

- Effleurez la touche OK.

Ce message s'affiche jusqu'à ce que vous procédiez au dégraissage de l'unité de percolation.

Pour dégraisser l'unité de percolation,

- effleurez la touche ⊐.
- Sélectionnez « Entretien », puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez « Dégraisser l'unité de percolation ».

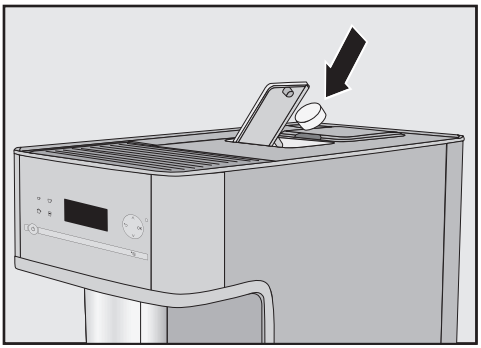
Le processus de nettoyage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message « Déposer la petite pastille de nettoyage dans le compartiment à café moulu et le refermer » s'affiche :



- Mettez la tablette dans le compartiment de café moulu.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent.

Le processus de nettoyage se termine par le rinçage.

Carrosserie

Retirez immédiatement les salissures de la carrosserie. Les dépôts éventuels risquent de décolorer et d'altérer les surfaces de votre machine à café.

Attention à ne pas laisser pénétrer d'eau derrière l'écran !

Toutes les surfaces de la carrosserie sont susceptibles de se rayer et de se décolorer si vous utilisez des produits de nettoyage inappropriés.

Nettoyez immédiatement les éventuelles éclaboussures survenues lors du détartrage. Elles risquent d'endommager les surfaces.

- Éteignez la machine à café.
- Utilisez une éponge propre et de l'eau chaude additionnée de produit vaisselle pour nettoyer la façade de l'appareil. Ensuite, séchez le tout à l'aide d'un chiffon doux.

Conseil : vous pouvez aussi nettoyer la carrosserie de l'appareil avec un chiffon en microfibres Miele.

Attention ! Ces produits risquent d'endommager les surfaces et parquets naturels fragiles !
Les solutions de détartrage sont susceptibles d'éclabousser et d'abîmer les surfaces aux alentours.
Pour les protéger pendant le détartrage, recouvrez-les ou posez un torchon sur le bac à capsules usagées. Nettoyez immédiatement les éclaboussures survenues lors du détartrage.

La machine à café ne s'entartre que si elle est utilisée. La rapidité de l'entartrage dépend du degré de dureté de l'eau utilisée. Détartrez régulièrement votre appareil.

L'appareil vous guide dans le processus de détartrage. Différents messages apparaissent à l'écran. Vous pouvez par exemple être invité à vider le bac récolteur de gouttes, à remplir le réservoir à eau, etc.

Le détartrage est **obligatoire**.

La machine à café vous signale quand le détartrage doit être effectué. L'affichage indique « Boissons jusqu'au détartrage : 50 ». À chaque fois que vous préparez une boisson, la machine à café automatique indique le nombre de tasses restantes jusqu'au détartrage.

- Effleurez la touche OK.

Lorsque le décompte du nombre de tasses restantes arrive à 0, la machine à café automatique est bloquée. Le message « Détartrer l'appareil » s'affiche à l'écran.

Vous pouvez mettre la machine à café automatique hors tension si vous ne souhaitez pas détartrer l'appareil directement. Vous ne pourrez préparer à nouveau des boissons que lorsque vous aurez effectué le détartrage.

Détartrage consécutif à l'affichage du message de détartrage

Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

Pour démarrer immédiatement le détartrage,

- effleurez la touche OK.

Le processus démarre.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

Lorsque le message « Remplir réservoir d'eau avec eau chaude et produit détartrant jusqu'au repère ⇄ et remettre en place » s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

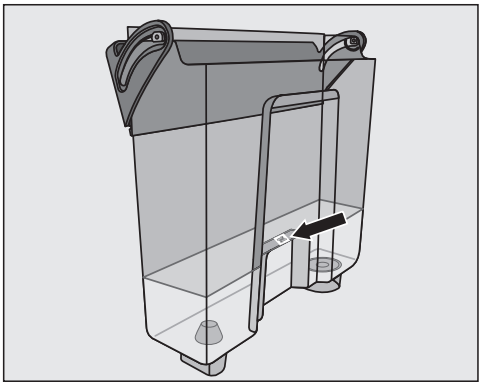
Préparation de la solution de détartrage

Pour un nettoyage optimal, nous recommandons les pastilles de détartrage Miele fournies.
Ces pastilles de détartrage ont été conçues spécifiquement pour la machine à café et protègent votre machine contre tout dommage.

Les autres détartrants qui, outre l'acide citrique, contiennent d'autres acides et/ou d'autres substances non désirables, comme les chlorures, peuvent endommager l'appareil. De plus, l'effet souhaité ne peut être garanti si la solution de détartrage ne contient pas la concentration adéquate.

Vous pouvez aussi vous procurer les pastilles de détartrage auprès de votre distributeur, du service après-vente Miele ou sur le site www.miele-shop.com.

Pour un détartrage, vous avez besoin d' **1** seule pastille de détartrage.



- Remplissez le réservoir d'eau tiède jusqu'au repère ⇶.
- Placez **1** comprimé de détartrage dans l'eau.

Veillez à respecter les quantités de mélange pour le produit de détartrage. Il est important de remplir le réservoir de la quantité d'eau indiquée, ni plus, ni moins. Sinon, le processus de détartrage sera interrompu prématurément.

Effectuer le nettoyage :

- Remettez le réservoir d'eau en place.
- Suivez les autres instructions qui s'affichent.

Lorsque le message « Rincer le réservoir à eau et le remplir d'eau fraîche jusqu'au repère ⇶ » s'affiche à l'écran, procédez comme suit :

- rincez soigneusement le réservoir à l'eau claire. Veillez à éliminer **tout résidu** de pastille du réservoir à eau. Remplissez le réservoir d'eau potable jusqu'au repère ⇶.

Le processus de nettoyage se termine par un rinçage. Vous pouvez reprendre la préparation de boissons.

Veillez à essuyer toutes les éventuelles éclaboussures survenues lors d'un détartrage, elles pourraient endommager les surfaces.

Détartrage spontané (en l'absence de message de détartrage)

- Effleurez la touche ⌂.
- Sélectionnez « Entretien », puis validez en appuyant sur OK.
- Sélectionnez « Détartrer l'appareil ».

Le processus de détartrage ne peut pas être interrompu. Il doit être poursuivi jusqu'à son terme.

- Effleurez la touche OK.

L'opération de détartrage démarre.

Que faire si…

Vous pouvez remédier vous-même à la plupart des anomalies et dysfonctionnements qui peuvent se produire en utilisation quotidienne. Les tableaux suivants vous aideront à déterminer les causes de la panne et à y remédier. Toutefois :

⚠ Attention ! N'ouvrez jamais la machine à café ! Seul un professionnel agréé par Miele est habilité à réparer les appareils électriques.
Une réparation non conforme peut faire courir un danger considérable à l'utilisateur.

Si le tableau ci-dessous ne vous permet pas de déterminer ou d'éliminer les causes d'une anomalie, veuillez vous adresser au service après-vente.

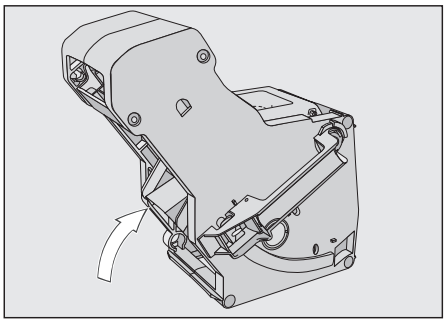
Messages affichés

Vous devez valider les messages d'erreur en appuyant sur OK, faute de quoi ces messages continuent de s'afficher à l'écran.

- Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran pour remédier au problème.
- Si le message d'erreur apparaît à nouveau à l'écran, faites appel au service après-vente.

Message	Cause et solution
F1, F2 F80, F82	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez env. 1 heure avant de la remettre en marche.
F41, F42 F74, F77 F235, F236	Une anomalie interne s'est produite. ■ Arrêtez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⏻. Attendez env. 2 minutes avant de la remettre en marche.

Message	Cause et solution
« Quantité de café moulu trop importante »	Le réservoir à mouture contient trop de café moulu. Si vous ajoutez plus d'une cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture, l'unité de percolation ne peut pas presser le café moulu. Le café en poudre est vidé dans le réservoir de marc de café et le message d'erreur s'affiche. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir chapitre « Nettoyage et entretien - Unité de percolation »). ■ Retirez le café moulu de la machine, à l'aide d'un aspirateur par exemple. ■ Dosez le café au moyen de la cuiller à café fournie. Ajoutez seulement **une** cuillérée rase de café moulu dans le réservoir à mouture.

Message	Cause et solution
F73 ou « Contrôler l'unité de percolation »	L'unité de percolation ne peut pas se remettre sur la position initiale. ■ Mettez la machine à café automatique hors tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir chapitre « Nettoyage et entretien - Unité de percolation »).  ■ Replacez le système d'éjection du café de l'unité de percolation dans la position initiale. ■ Ne replacez pas l'unité de percolation. Fermez la porte de la machine et mettez-la sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻. Le mécanisme d'entraînement de l'unité de percolation est initialisé et se remet sur la position initiale. ■ Lorsque le message « Installer l'unité de percolation » s'affiche, replacez l'unité de percolation dans l'appareil, puis fermez la porte.

Comportement inattendu de la machine à café

Anomalie	Cause et solution
CM 6310 : l'éclairage ne s'allume pas après la mise sous tension de la machine à café automatique.	L'éclairage a été désactivé. ■ Activez l'éclairage (voir chapitre « Réglages - Éclairage »).
	L'éclairage est défectueux. ■ Contactez le service après-vente.
L'afficheur reste sombre lorsque vous mettez la machine à café automatique sous tension en appuyant sur la touche Marche/Arrêt ⏻.	Vous n'avez pas suffisamment appuyé sur la touche Marche/Arrêt ⏻. ■ Appuyez sur la partie en creux de la touche Marche/Arrêt ⏻ pendant au moins 3 secondes.
	L'interrupteur est positionné sur « 0 ». ■ Positionnez l'interrupteur sur « I ».
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.
	Le disjoncteur de l'installation électrique a sauté parce que la machine à café, la tension du réseau électrique ou un autre appareil est défectueux. ■ Débranchez la fiche d'alimentation de la machine à café. ■ Contactez un électricien ou le service après-vente.
La machine à café automatique s'arrête soudainement.	Le délai d'arrêt automatique programmé dans la minuterie s'est écoulé. ■ Si nécessaire, réglez un nouveau délai d'arrêt automatique (voir chapitre « Réglages - Timer »).
	La fiche d'alimentation n'est pas correctement branchée dans la prise. ■ Branchez la fiche d'alimentation dans la prise de courant.

Que faire si…

Anomalie	Cause et solution
CM 6310 : la machine à café est sous tension. Son éclairage s'éteint brusquement.	Si la machine à café n'est pas utilisée pendant un certain temps, l'éclairage s'éteint automatiquement au bout de 7 minutes.
Les touches sensitives ne réagissent pas. Impossible d'utiliser l'appareil !	Une anomalie interne s'est produite. ■ Positionnez l'interrupteur sur « 0 ». ■ Mettez la machine à café hors tension en débranchant la fiche d'alimentation de la prise de courant ou en déconnectant le fusible de l'installation électrique.
La machine à café automatique ne se met pas sous tension alors que la fonction de minuterie Mise en marche à est activée.	La sécurité enfants est activée. ■ Désactivez la sécurité enfants (voir chapitre « Réglages - Sécurité enfants »).
	La machine à café automatique n'a pas été utilisée à trois reprises après la mise sous tension. ■ Mettez l'appareil en marche et préparez une boisson.
L'écran est peu ou pas lisible.	La luminosité de l'écran est réglée sur une valeur trop faible. ■ Modifiez ce réglage (voir chapitre « Réglages - Luminosité de l'écran »).
Le message « Remplir le réservoir à eau et le remettre en place » s'affiche bien que le réservoir soit plein et placé dans l'appareil.	Le réservoir à eau n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Retirez le réservoir à eau de la machine et remettez-le en place. ■ Si nécessaire, nettoyez le logement du réservoir à eau.
	Vous n'avez pas rempli ou replacé correctement le réservoir à eau. ■ Remplissez-le jusqu'au repère ⇆ et lancez le processus de détartrage.

Anomalie	Cause et solution
Après la mise sous tension, le message « Remplir le réservoir à eau et le remettre » s'affiche alors que le réservoir est rempli et en place. Le rinçage ne se déclenche pas.	La machine à café automatique est entartrée. ■ Éteignez la machine à café avec la touche Marche/Arrêt ⏻ . Attendez environ 1 heure avant de la remettre en marche. ■ Lorsque l'indication « Phase de chauffage » s'affiche, effleurez 🗗 puis sélectionnez « Détartrer l'appareil ». ■ Détartrez la machine à café automatique.
Il ne sort pas de mousse ou de lait de la distribution centrale.	Le conduit de lait est bouché. ■ Nettoyez la distribution centrale avec le goupillon, en particulier le cappuccinatore et le conduit de lait.
Vous avez vidé le bac d'égouttage, mais le message « Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café » s'affiche à l'écran.	Le bac d'égouttage n'est pas bien en place dans l'appareil. ■ Enfoncez complètement le bac d'égouttage dans l'appareil. ■ Vérifiez que le support de la plaque d'égouttage est bien en place sur le bac d'égouttage.
« Mettre en place le bac d'égouttage et le bac à marc » s'affiche alors que les deux sont en place.	Le bac d'égouttage est mal positionné et ne peut donc pas être détecté par les capteurs. ■ Videz le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage jusqu'à la butée dans la machine à café.
	La trappe d'accès est ouverte. ■ Fermez la trappe d'accès. ■ Videz, si nécessaire, le bac d'égouttage et le bac à marc de café. Remontez toutes les pièces puis enfoncez le bac d'égouttage jusqu'à la butée dans la machine à café.

Que faire si…

Anomalie	Cause et solution
Le bac d'égouttage ou le bac à marc de café sont trop remplis ou débordent bien qu'ils soient vidés à chaque fois que l'affichage y invite l'utilisateur.	Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc ont été sortis ou que la trappe d'accès a été ouverte sans que le bac d'égouttage ou le bac à marc de café n'aient été vidés. Le compteur interne de vidange du bac d'égouttage et du bac à marc de café revient à zéro lorsque l'on retire le bac d'égouttage ou lorsque l'on ouvre la trappe. ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.
La préparation d'une boisson est interrompue.	Si le réservoir à eau se vide pendant la préparation d'une boisson, le message « Continuer la préparation ? Oui / Non » s'affiche après que vous avez rempli et mis en place le réservoir. Si vous ne confirmez pas en appuyant sur « Oui » dans les 5 minutes qui suivent, la commande est annulée.
La machine à café automatique ne se rince pas à la mise sous tension.	Ceci n'est pas une anomalie ! Tant que la machine à café est à une température supérieure à 60 °C, le rinçage ne s'enclenche pas.
L'écran s'allume, mais la machine à café automatique ne chauffe pas et ne prépare pas de boisson. La machine à café automatique ne peut pas être mise hors tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.	Le mode expo de présentation de la machine à café automatique auprès de revendeurs ou sur des lieux d'exposition est activé. ■ Désactivez le mode expo (voir chapitre « Mode expo »).

Anomalie	Cause et solution
Le message « Remplir le réservoir à grains » s'affiche bien qu'il ait déjà été rempli.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. ■ Confirmez en appuyant sur la touche OK.
La préparation de café est interrompue de façon répétée et le message « Remplir le réservoir à grains de café » s'affiche.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. L'unité de percolation ne détecte pas le café moulu. Il peut arriver que certaines sortes de café soient moulues trop finement ou en quantité insuffisante. En général, le degré de mouture est alors réglé sur fin et la quantité de mouture réglée sur basse. ■ Confirmez en appuyant sur la touche OK. **Conseil :** si vous trouvez le goût du café trop intense ou trop amer, essayez une autre variété de café. Si le message apparaît lors de la préparation de toutes les spécialités à base de café : ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »). ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour toutes les spécialités à base de café (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »). Tenez également compte d'éventuelles boissons modifiées dans « Profils » .
	Si le message apparaît uniquement lors de la préparation de certaines spécialités à base de café : ■ Vérifiez les réglages concernant la quantité de mouture pour cette spécialité à base de café (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »). ■ Il faut si nécessaire également régler un degré de mouture un peu plus gros.

Que faire si…

Anomalie	Cause et solution
La préparation d'une boisson commence bien qu'aucune touche n'ait été activée.	De la vapeur s'est probablement condensée sur le panneau de commande, ce qui a provoqué le déclenchement intempestif de la machine. ■ Essuyez l'eau condensée avec un chiffon sec.
Du lait s'écoule goutte à goutte ou coule de la distribution centrale alors que vous ne préparez pas de lait.	Le niveau de remplissage du réservoir à lait est plus élevé que la distribution centrale. ■ Poussez la distribution centrale complètement vers le haut.
Le processus de détartrage a été lancé par inadvertance.	Dès que vous avez validé OK, le processus de détartrage ne peut plus être interrompu. L'opération doit se poursuivre jusqu'au bout. Ceci procède d'une mesure de sécurité afin de garantir un bon détartrage de la machine à café.
Lors du détartrage, l'appareil fait beaucoup de bruits.	Il ne s'agit pas d'une anomalie. Ces bruits sont dus à l'eau sous haute pression qui est forcée à travers les conduites.
Le temps de chauffage dure plus longtemps. Le débit d'eau ne correspond plus et la machine à café fonctionne moins bien.	La machine à café automatique est entartrée. ■ Détartrez la machine à café (voir « Détartrage »).

Anomalie	Cause et solution
Le café ne s'écoule pas de la distribution centrale. Ou bien le café ne s'écoule que par une seule buse.	La distribution centrale est bouchée. ■ Rincez les conduits de café (voir « Nettoyage et entretien - Rinçage »). Si après cela, la boisson ne s'écoule toujours pas, ou que d'un seul côté, ■ démontez la distribution centrale, puis nettoyez toutes les pièces soigneusement (voir « Nettoyage et entretien - Distribution centrale à cappuccinatore intégré »). ■ Veillez à remonter toutes les pièces correctement.
Après la remise en service de la machine, le message « Vider le bac d'égouttage et le bac à marc de café » s'affiche à l'écran bien que cela ait déjà été fait.	Ceci n'est pas une anomalie ! Il est probable que le bac d'égouttage et le bac à marc n'ont pas été vidés après la dernière utilisation ou que le compteur interne ne soit pas revenu à 0. ■ Retirez le bac d'égouttage avec le bac à marc de café et videz-les si nécessaire.

Résultat peu satisfaisant

Anomalie	Cause et solution
La consistance de la mousse de lait est insatisfaisante.	La température du lait est trop élevée. Pour préparer une bonne mousse de lait, il vous faut utiliser du lait froid (— - 13 °C). ■ Contrôlez la température du lait.
	Le conduit de lait est bouché. ■ Utilisez le goupillon pour nettoyer la distribution centrale à cappuccinatore intégré et le conduit de lait.
La machine à café émet des bruits anormaux importants lors de la mouture du café.	Le réservoir de grains a été vidé pendant la mouture. ■ Remplissez le réservoir de grains de café frais.
	Il se peut que des cailloux soient présents dans les grains de café. ■ Arrêtez immédiatement la machine à café. Appelez le service après-vente.
Le café s'écoule trop rapidement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop gros. ■ Sélectionnez un degré de mouture plus fin (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »).
Le café s'écoule trop lentement dans la tasse.	Le degré de mouture est trop bas. ■ Réglez plus grossièrement le degré de mouture (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »).
Le café n'est pas suffisamment chaud.	La tasse n'est pas préchauffée.
	La température de percolation réglée est trop faible. ■ Augmentez la température de percolation (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Température de percolation »).
	Les filtres de l'unité de percolation sont obstrués. ■ Retirez l'unité de percolation et nettoyez-la (voir chapitre « Nettoyage et entretien - Unité de percolation »). ■ Dégraissez l'unité de percolation (voir chapitre « Nettoyage et entretien - Unité de percolation »).

Anomalie	Cause et solution
Une quantité insuffisante de crema est produite sur le café ou l'expresso.	Le degré de mouture n'est pas réglé de manière optimale. ■ Réglez plus finement ou grossièrement le degré de mouture (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Degré de mouture »).
	La température de percolation réglée est trop élevée pour le type de café utilisé. ■ Diminuez la température de percolation (voir « Un plaisir café selon vos goûts - Température de percolation »).
	Les grains de café ne sont plus suffisamment frais. ■ Versez des grains de café frais dans le réservoir de grains.

Si vous ne comptez pas utiliser la machine à café automatique ou si vous souhaitez la transporter sur de grandes distances, vous devez au préalable préparer l'appareil.

Effectuez les opérations suivantes :

– vider et nettoyer le réservoir à grains ;
– vider et nettoyer le réservoir à eau ;
– évacuer la vapeur du système ;
– nettoyer le collecteur de gouttes et le collecteur de marc de café ;
– emballer soigneusement la machine.

Évacuation de la vapeur du système ;

Avant de transporter ou de ranger la machine à café automatique pendant une période prolongée, vous devez commencer par évacuer la vapeur du système, en particulier si la température est inférieure à 0 °C.

Cette opération permet d'éliminer toute l'eau du système et d'éviter tout dommage dû à l'eau ou au gel.

■ Mettez la machine à café automatique sous tension à l'aide de la touche Marche/Arrêt ⏻.

■ Effleurez la touche ⮌.

■ Effleurez deux fois 🗗.

L'évacuation de la vapeur commence, la machine à café automatique chauffe et le message " Vider système " s'affiche.

■ Suivez les instructions qui apparaissent à l'écran.

⚠ Attention : Risque de brûlure au niveau des buses de distribution ! De la vapeur chaude s'échappe.

L'évacuation de la vapeur est terminée lorsque le message " Opération terminée " s'affiche.

■ Mettez l'appareil hors tension à l'aide de l'interrupteur.

■ Nettoyez le collecteur de gouttes et le collecteur de marc de café.

Vous pouvez désormais emballer la machine à café automatique.

Emballage

L'appareil doit être propre et sec avant l'emballage.
Les résidus de café moulu peuvent rayer la surface. Les résidus de café, de lait et d'eau favorisent en outre le développement de bactéries.

Utilisez l'emballage original et les pièces en polystyrène pour emballer la machine à café automatique.

Rangez le mode d'emploi dans le carton. Ainsi, vous l'aurez à portée de main lorsque vous réinstallerez la machine à café automatique.

Si vous ne pouvez pas remédier vous-même à une défectuosité éventuelle, adressez-vous

– à votre distributeur Miele

ou

– au service après-vente Miele.

Les numéros de téléphone du service après-vente figurent à la fin du présent mode d'emploi.

Lorsque vous faites appel au service après-vente, veuillez mentionner le modèle, ainsi que le numéro de fabrication de votre appareil. Ces deux informations figurent sur la plaque signalétique qui se trouve derrière le collecteur de gouttes de la machine.

Conditions et durée de la garantie

La durée de garantie est de deux ans.

Vous trouverez de plus amples informations dans le livret de garantie joint.

Économie d'énergie

Le fait de modifier les réglages d'usine du mode éco ou du timer entraîne une augmentation de la consommation énergétique de la machine à café.

Le cas échéant, le message « Ce réglage entraîne une augmentation de la consommation d'énergie » s'affiche à l'écran.

Chauffage des tasses avec de l'eau chaude

Désactivez la fonction de préchauffage des tasses si vous ne l'utilisez pas souvent (concerne uniquement CM 6310).

Le cas échéant, préchauffez vos tasses en y faisant couler un peu d'eau chaude.

Arrêt de la machine à café automatique à l'aide de l'interrupteur

Si vous n'utilisez pas la machine à café pendant un certain temps, réglez l'interrupteur sur « 0 ».

Avant de brancher la machine à café, il est impératif de comparer les données de raccordement (tension et fréquence) figurant sur la plaque signalétique avec les caractéristiques du réseau électrique.
Ces données doivent absolument correspondre pour éviter tout endommagement de l'appareil. En cas de doute, consultez votre électricien.

Les données de raccordement requises figurent sur la plaque signalétique qui se trouve derrière le collecteur de gouttes de l'appareil.

L'appareil est livré prêt à être branché sur une prise de courant alternatif 50 Hz 220 – 240 V.

Branchez exclusivement la machine à café automatique sur une prise de courant reliée à la terre.
L'appareil doit être raccordé à une installation électrique répondant à la norme VDE 0100.

Le calibre du coupe-circuit doit être d'au moins 10 A.

La prise doit se trouver à proximité de l'appareil et être facilement accessible !

Ne branchez pas la machine à café automatique au réseau électrique au moyen de prises multiples ou de rallonges. Celles-ci mettent en péril la sécurité de l'appareil.

Ne branchez pas la machine à café automatique à des **onduleurs en îlots**. Ceux-ci sont utilisés pour les systèmes d'alimentation électrique autonomes, par exemple les systèmes d'alimentation à énergie solaire. Les crêtes de tension peuvent provoquer une coupure de sécurité. Vous risquez d'endommager le système électronique !

Ne branchez pas la machine à café automatique à des **prises à économie d'énergie**. En effet, la machine deviendrait trop chaude en raison d'une alimentation électrique réduite.

Si le cordon d'alimentation électrique est défectueux, il doit être remplacé par un électricien agréé.

Conseil : Si le cordon d'alimentation est trop long, glissez-le dans l'ouverture située sur la face arrière de l'appareil.

Respectez les instructions d'installation suivantes :

Risque de surchauffe !
Veillez à ce que l'aération de la machine à café automatique puisse s'effectuer normalement.
Ne couvrez pas l'appareil d’un torchon ou d’un objet similaire pendant son fonctionnement.

Risque de surchauffe !
Si vous avez installé la machine à café automatique dans un meuble de cuisine fermé, n'utilisez l'appareil que lorsque la porte du meuble est ouverte. Ne fermez pas la porte du meuble lorsque la machine à café automatique est en cours de fonctionnement.

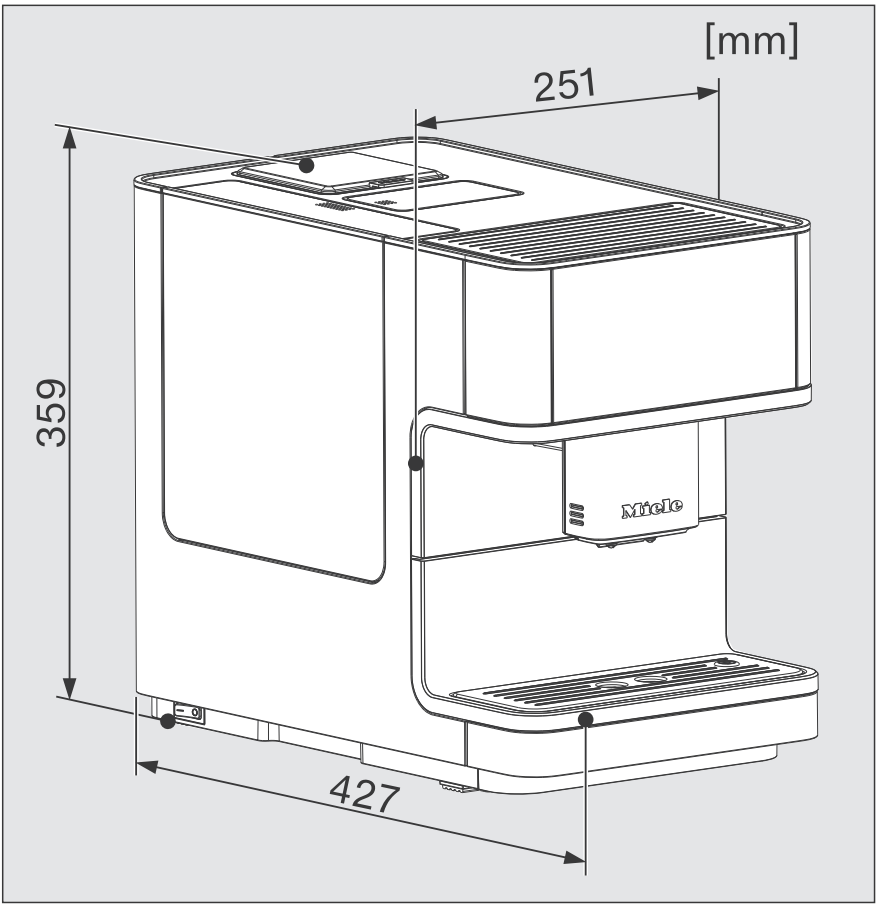
– Veillez à installer la machine à café automatique dans un lieu sec et bien aéré.
– La température ambiante doit être comprise entre +10 et +38 °C.
– Installez la machine à café automatique sur une surface plane qui n'est pas sensible à l'eau.

Si vous installez la machine à café automatique dans une niche, celle-ci doit avoir les dimensions minimales suivantes :

Hauteur	508 mm
Largeur	450 mm
Profondeur	555 mm

Respectez les points suivants lors de l'installation : Pour pouvoir retirer l'unité de percolation, la porte de l'appareil doit être grand ouverte.

■ Installez l'appareil pour qu'il affleure avec la face avant de la niche.

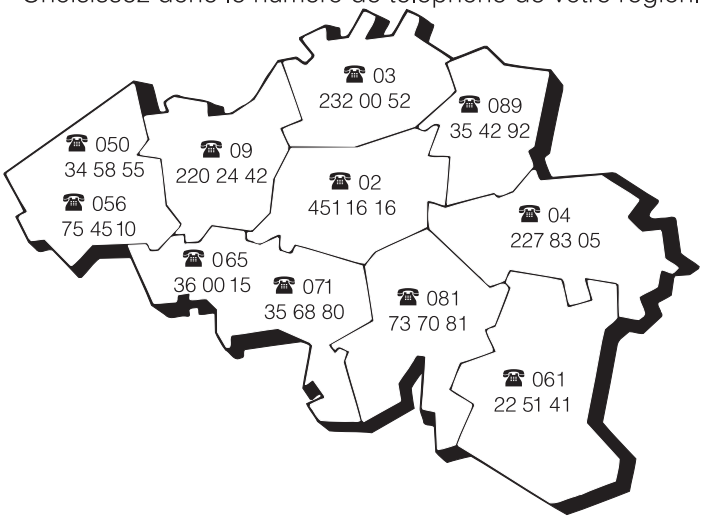

[mm]
251
359
427
Miele

Caractéristiques techniques

Consommation en veille (état départ usine)	0,5 W
Pression de la pompe :	max. 15 bar
Chauffe-eau instantané :	1 thermobloc en acier inoxydable
Dimensions de l'appareil (L x H x P) :	251 x 359 x 427 mm
Poids net :	9,9kg
Longueur de câble :	140 cm
Capacité du réservoir à eau :	1,8l
Capacité du réservoir à grains :	300 g
Capacité du réservoir à lait en acier inoxydable :	0,5 l
Capacité du collecteur de marc de café :	max. 10 doses de marc de café
Buse d'écoulement centrale :	réglable entre 80-140 mm
Moulin à café :	Moulin à café conique en acier inoxydable
Degré de mouture :	réglable sur 5 niveaux
Dose de café en poudre :	max 12 g

S.A. Miele Belgique
Z.5 Mollem 480
Hof te Bollebeeklaan 9 – 1730 Mollem

Réparations à domicile
En cas de panne, plusieurs techniciens spécialisés Miele sont à votre disposition dans votre proche voisinage. Choisissez donc le numéro de téléphone de votre région.



Service "Pièces détachées et accessoires": (02) 451.16.00
Pour tout autre renseignement, Service "Intérêts Consommateurs": (02) 451.16.80
Télécopieur: (02) 451.14.14
Internet: http://www.miele.be

Miele Luxembourg S. à R.L.
Z.I. Luxembourg-Gasperich, 20, rue Christophe Plantin
Boîte postale 1011 – 1010 Luxembourg
Réparations: 49711-20, -22
Pièces de rechange: 49711-36
Informations générales: 49711-28, -29

Allemagne - Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh

Miele

CM 6110, CM 6310

CE

fr - BE

M.-Nr. 10 022 700 / 00